SETTEMBRE
2024

LA CUCINA ITALIANA

DAL 1929 IL MENSILE DI GASTRONOMIA CON LA CUCINA IN REDAZIONE

CINEMA E CUCINA

LE LASAGNE (BUONISSIME) DI MATILDE GIOLI E LE RICETTE DAL FILM *COMANDANTE*

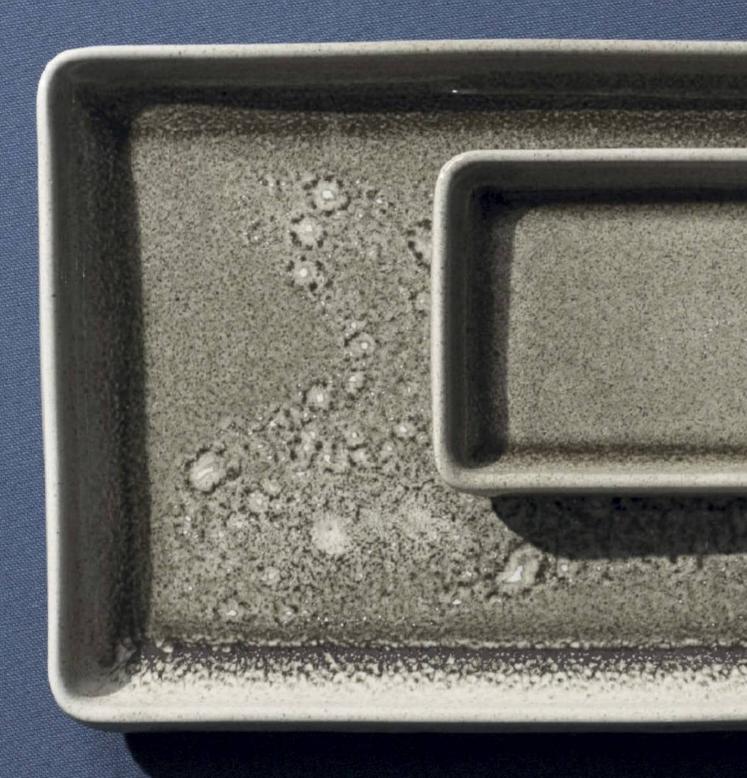
SAPORI DI SARDEGNA

MAIALETTO ARROSTO, PASTA CON LA BOTTARGA E SEADAS

PASSIONE FICHI

Sulla crostata con le more, nella focaccia o farciti con caprino e 'nduja e poi un ricettario spettacolare curato da **Aurora Mazzucchelli**

#LACUCINAITALIANAPATRIMONIODELLUMANITÀ

BRANDANI®
ITALIAN STYLE
Mescita

UN GRAN CONFORTO

Ci sono alcune persone che quando entrano in una stanza accendono la luce. Sarà perché hanno sempre gli occhi scintillanti, sì, anche quando sono stanche, sarà perché hanno un sorriso e una parola gentile per tutti e un modo di esprimersi che non tradisce mai la fretta. Tra queste c'è Maria Vittoria Dalla Cia, caporedattrice storica della nostra rivista, 22 anni a *La Cucina Italiana*, di cui è stata anche direttore prima di me. Questo editoriale te lo dedico perché sei appena approdata alla pensione.

Ne abbiamo passate tante insieme. A partire dal primo giorno in cui mi sono insediata come direttrice, ci siamo dette che, anche se le regole delle aziende prevedono che il leader uscente vada via, noi avremmo continuato questa strada insieme, tornando tu al ruolo di caporedattrice, a tua detta, per te più congeniale. E ha funzionato. Quanti sorrisi e, a volte, quante lacrime di emozione. Ricordi quando è passata la candidatura in quel famoso 23 marzo 2023? O i nostri risultati pazzeschi a Natale? O la convention a Montemagno dove cucinavamo a tutto spiano? E poi il tuo modo sempre dolce di affrontare le cose, con quel linguaggio tra l'aulico e il romantico, con parole d'antan: chi dice ancora *fresciur* o *conforto* riferito al cibo nel 2024? Certo, sei l'unica che conosco che mette una giacca di lana con 35 gradi di temperatura e che va in bici anche quando grandina, ma tu sei tu. Così, più pazzerella di quanto lasci immaginare. E ci stava fare una serata indimenticabile da Giancarlo Morelli nella sua cucina (eccoci tutti insieme nelle due foto a fianco) per festeggiare e omaggiare una donna straordinaria, che dove passa lascia il segno, anzi una scia di luce. Cara Mavi, come ti chiamiamo tutti, iniziano capitoli nuovi per te e per me, e per noi, ma il sentimento di gratitudine e di amicizia resterà per sempre.

Maddalena Fossati Dondero

mfossati@condenast.it maddalenafossati

SETTEMBRE

107
Linguine aglio, olio, acciughe e pesto rivierasco.

36
Matilde Gioli con la sorella Eugenia nella nostra cucina, dove hanno preparato le lasagne alle verdure.

In copertina: Crostata con fichi e more (pag. 43). Ricetta di Joëlle Néderlants, foto di Riccardo Lettieri, styling di Beatrice Prada.

101
Patate fritte alla belga.

FACEBOOK.COM/LACUCINAITALIANA
INSTAGRAM.COM/LACUCINAITALIANA
TWITTER.COM/CUCINA_ITALIANA

SOMMARIO

Celebrando il Festival del cinema di Venezia, piatti da film, tante idee con i fichi e un ricettario speciale

LA FILOSOFIA CHE CI GUIDA DAL 1929

Ogni piatto nasce dalla nostra cucina in redazione, una cucina di casa proprio come la vostra. Una cuoca o un cuoco lo pensa e lo realizza, e una redattrice ne segue tutti i passaggi, per raccontarvi nel dettaglio che cosa dovrete fare per replicarlo. E dopo averlo fotografato lo assaggiamo e verifichiamo che sia all'altezza delle vostre aspettative.

biologico
baule Volante
Pancake
soffici
SENZA OLIO DI PALMA
8 PANCAKE
4x2
IN 4 PRATICHE CONFEZIONI
baule Volante
PANCAKE SOFFICI, COME FATTI IN CASA
Esattamente come li fareste voi:
latte, uova, farina e, poi, una cottura lieve quanto basta
per preservarne il gusto e renderli soffici come una nuvola.
I nuovi Pancake soffici, preparati solo con ingredienti
biologici, sono ottimi da gustare a colazione con un velo
di sciroppo d'acero e frutta di stagione oppure al
naturale, così come sono, fuori casa.
www.baulevolante.it

CHE COSA CUCINIAMO QUESTO MESE

(Facile – Medio – Per esperti)

ANTIPASTI

PRIMI PIATTI & PIATTI UNICI

PESCI

VERDURE

CARNI E UOVA

DOLCI E BEVANDE

LE MISURE A PORTATA DI MANO

Per facilitare e rendere più svelto il lavoro in cucina, invece di usare la bilancia, dosate ingredienti liquidi e in polvere con tazze e cucchiai

BICCHIERINO DA LIQUORE COLMO
60 g di acqua, vino, brodo. 65 g di latte. 55 g di olio. 50 g di zucchero.

TAZZINA DA CAFFÈ COLMA
80 g di acqua, vino, brodo. 70 g di olio. 70 g di zucchero. 50 g di farina. 40 g di grana grattugiato.

BICCHIERE DA ACQUA COLMO
200 g di acqua, vino, brodo. 220 g di latte. 170 g di zucchero. 130 g di farina. 160 g di riso.

CUCCHIAINO DA TÈ RASO
4 g di acqua, vino, brodo. 3 g di olio. 5 g di sale grosso. 4 g di sale fino. 3 g di zucchero. 2 g di farina. 2 g di grana grattugiato.

TAZZA DA TÈ COLMA
240 g di acqua, vino, brodo. 250 g di latte. 200 g di zucchero semolato. 150 g di farina. 200 g di riso.

CUCCHIAIO DA MINESTRA RASO
12 g di acqua, vino, brodo, latte. 10 g di olio. 15 g di sale grosso. 15 g di sale fino. 10 g di zucchero. 10 g di farina. 5 g di grana grattugiato.

MESTOLO RASO
120 g di acqua, vino, brodo. 125 g di latte.

PIZZICO
5 g di sale grosso. 4 g di sale fino. 3 g di zucchero.

PUGNETTO
30 g di riso. 30 g di zucchero. 25 g di farina.

GIOCA CON NOI

TEST: ABC AI FORNELLI

Quanto ne sapete di gastronomia? Mettetevi alla prova!

1. AVELLANA È

1. ☐ UN ALTRO NOME PER INDICARE LA NOCCIOLA
2. ☐ UN ALTRO NOME PER INDICARE LA MANDORLA
3. ☐ UN ALTRO NOME PER INDICARE LA NOCE

2. CHE COS'È L'AFREZZA?

1. ☐ UN TAGLIO DI CARNE SIMILE ALLA LOMBATA
2. ☐ IL SAPORE ACIDO
3. ☐ UNA SALSA DI ORIGINE AUSTRIACA

3. CHI È L'AUTORE DELLA PRIMA ANTOLOGIA DELLA CUCINA REGIONALE ITALIANA INTITOLATA *LA SCIENZA IN CUCINA E L'ARTE DI MANGIAR BENE*?

1. ☐ BARTOLOMEO SCAPPI
2. ☐ PELLEGRINO ARTUSI
3. ☐ OLINDO GUERRINI

4. CHI È L'AUTORE DEL CELEBRE DIPINTO *CANESTRA DI FRUTTA*?

1. ☐ CARAVAGGIO
2. ☐ MICHELANGELO
3. ☐ DONATELLO

1. - 1 UN ALTRO NOME PER INDICARE LA NOCCIOLA; **2. - 2** IL SAPORE ACIDO; **3. - 2** PELLEGRINO ARTUSI **4. - 1** CARAVAGGIO

LA CUCINA ITALIANA

N. 09 – settembre 2024 – **Anno 95°**

Direttore Responsabile
MADDALENA FOSSATI DONDERO

Art Director
BRENDAN ALLTHORPE

Redazione
LAURA FORTI (redattore esperto) – lforti@lacucinaitaliana.it
ANGELA ODONE – aodone@lacucinaitaliana.it
SARA TIENI – stieni@lacucinaitaliana.it
Ufficio grafico
RITA ORLANDI (capo ufficio grafico)
Photo Editor
ELENA VILLA
Cucina di redazione
SARA FOSCHINI
Lacucinaitaliana.it
STEFANIA VIRONE VITTOR (Senior Features and Web Editor) – svirone@condenast.it
RICCARDO ANGIOLANI – rangiolani@condenast.it
GIADA BELLEGOTTI – gbellegotti.ext@condenast.it
Digital
FRANCESCA MARINO (audience development manager) – fmarino@condenast.it
MARIKA SARZI SARTORI (social media manager) – msarzi.ext@condenast.it
Styling
BEATRICE PRADA (consultant)
Segreteria di redazione
MONICA OGGIONI – cucina@lacucinaitaliana.it

Hanno collaborato
Per le ricette CHRISTIAN DASSU, SARA FOSCHINI, AURORA MAZZUCCHELLI, MARCO MORETTO, JOËLLE NÉDERLANTS, WALTER PEDRAZZI, GIOVANNI RUGGIERI, SARA TIENI, ELTON ZEQIRAJ
Per i testi GIADA BELLEGOTTI, MAURIZIO BERTERA, SARA MAGRO, MARINA MIGLIAVACCA, MASSIMO MONTANARI, FABIANA SALSI, FEDERICA SOLERA, STUDIO DIWA (REVISIONE TESTI), VALENTINA VERCELLI, STEFANIA VIRONE VITTOR
Per le immagini GIACOMO BRETZEL, STEFANO BUTTURINI, CHIARA CADEDDU, MAURIZIO CAMAGNA, RICCARDO LETTIERI, DAVIDE MAESTRI, GIORGIA PAVAN, MARIA GIULIA PIERONI, ANDREA STRACCINI, AG. 123RF, AG. ADOBESTOCK, AG. GETTY IMAGES, ARCH. SLOW FOOD

EDIZIONI CONDÉ NAST S.p.A.

Managing Director NATALIA GAMERO DEL CASTILLO
Deputy Managing Director CN Europe ANITA GIGOVSKAYA
Chief Business Officer FRANCESCA AIROLDI

Consumer Business Country Lead ALESSANDRO BELLONI
HR Director GIORGIO BERNINI
Production Director EMEA ENRICO ROTONDI
Finance Director LUCA ROLDI
Head of FP&A CRISTINA PONI
Digital Director ROBERTO ALBANI
Head of Digital Marketing GAËLLE TOUWAIDE
Head of Data Marketing TERESA ROTUNDO

Advertising sales
Style Brand & Category Lead (Vanity Fair, Vogue, GQ) MICHELA ERCOLINI
Lifestyle Brand & Category Lead (AD, CN Traveller, La Cucina Italiana) CARLO CLERICI
CNCC Italy Director VALENTINA DI FRANCO
Account Strategy Director SILVIA CAVALLI
Digital & Data Advertising Director MASSIMO MIELE
Advertising Marketing Director & Fashion, Luxury, Beauty Key Clients Advisor RAFFAELLA BUDA
Brand & Category Regional Lead (Centre & South Italy) ANTONELLA BASILE
Fashion, Luxury & International Commercial Director, Vanity Fair & GQ Business Director BENEDETTA BATAZZI
Beauty& Fashion Key Clients Commercial Director, Vogue Italia Business Director EMMELINE ELIANTONIO
CPG Commercial Manager, LCI and CN Traveller Business Manager FEDERICA METTICA
Home Commercial Manager, AD Business Manager CRISTINA RONCAROLO

Sede: 20123 **Milano**, piazzale Luigi Cadorna 5 - tel. 0285611 - fax 028055716.
Padova, c/o Bicenter Nona Strada 23 - 35131 Padova, tel. 0285611 - fax 028055716.
Bologna, c/o Copernico via Altabella 17 - 40125 Bologna, tel. 0085611 - fax 028055716.
Roma, c/o Copernico Termini piazza Indipendenza 23 B/C - 00185 Roma, tel. 0085611 - fax 028055716.

FOTO AG. GETTY IMAGES

SETTEMBRE 2024

NOTIZIE DI CIBO

A CURA DI ANGELA ODONE

VENEZIA A PICCOLE DOSI

Crostino di baccalà mantecato: il cicheto più amato. Il termine deriva da *ciccus*, piccola quantità in latino, ed è «il modo per entrare nello spirito veneziano: semplicità apparente e tradizione rispettosa», sottolinea Massimiliano Alajmo, cuoco tristellato che guida il Gran Caffè Quadri in piazza San Marco. I veneziani li gustano con il vino sfuso – più bianchetto che rosso. Gli stranieri vanno di Prosecco e Spritz, amatissimo da Wes Anderson che lo accompagna con i cicheti d'ordinanza: mezzo uovo con l'acciuga, moscardini lessi, sarde in saor, seppioline... Da provare nei bacari, come Cantinone, Aciugheta e Do Spade. Per chi cerca il tocco d'autore, ecco tre insegne: I Rusteghi (top i paninetti con salumi, salse e verdure), Da Fiore (per cicheti di pesce) e Quadri dove Alajmo ha alzato il tiro con le sue Cicchettate: «Vogliamo stupire senza uscire dalla storia, cercando la leggerezza e il gusto pieno», spiega lo chef. Basta uno spiedino di polpetta di gallina per capire il livello dell'opera. MAURIZIO BERTERA

TALENT SHOW

DOLCEZZE DIVINE

Dal 6 settembre torna Bake Off Italia. *E nell'Olimpo dei giudici entra un nuovo grande pasticciere*

Siete pronti? Dal 6 settembre riaprono i battenti di *Bake Off Italia - Dolci in forno*, il cooking show di BBC, prodotto da Banijay Italia per Warner Bros. Discovery, in prima serata su Real Time (canale 31). Il cast? Oltre alla padrona di casa Benedetta Parodi ed Ernst Knam, giudice storico del programma, tornano anche Damiano Carrara e Tommaso Foglia ma ci sarà una grande novità: super ospite fisso della prova tecnica sarà Iginio Massari. Il tema di questa edizione? L'Olimpo della pasticceria. E sotto il tendone, nel parco di Villa Borromeo d'Adda ad Arcore, sfileranno anche i talenti che, negli anni, hanno fatto parte del programma: i giudici prima di tutto, i concorrenti, ma anche gli ospiti e le personalità che negli anni si sono avvicendati sul set. E per altre dolci news su *Bake Off* seguiteci su *lacucinaitaina.it* e sui nostri social. SARA TIENI

MILLE COMMENSALI E DUE OSPITI SPECIALI

Per il quinto anno, il 10 settembre, nel centro di Parma, si apparecchia una tavolata lunga 400 metri a cui si accomodano mille commensali per ribadire il titolo di Creative City of Gastronomy Unesco. Dopo l'aperitivo preparato dagli chef di Parma Quality Restaurants con i prodotti principe delle filiere ducali – dal Parmigiano Reggiano al Culatello di Zibello – comincia la «Cena dei mille», quest'anno con due ospiti speciali in cucina: lo chef Davide Oldani e il pasticciere Iginio Massari. SARA MAGRO

IL RISTORANTE

Tino Vettorello (nella foto in basso) è da 15 anni lo chef di riferimento delle principali aree food della Mostra Internazionale d'Arte Cinematografica di Venezia. Ha dedicato i suoi piatti più popolari a star come George Clooney e Penélope Cruz. Ha conquistato il palato di ospiti esigenti con piatti originali, come Pierfrancesco Favino e gli spaghetti al nero di seppia con granchio blu. La sua cucina è caratterizzata da leggerezza, stagionalità e territorialità. Presto una nuova apertura importante lo farà «volare».

Il ristorante: immerso nelle colline venete patrimonio Unesco di Valdobbiadene, Tino Gourmet è ospitato nella barchessa di Villa Soligo, in un elegante contesto bucolico, a Farra di Soligo (TV).

Il menù: alla carta e tre percorsi degustazione, grande attenzione agli ingredienti del territorio veneto di terra e di mare, selezionati dallo chef tra i piccoli produttori locali. Stesso approccio al Tino Jesolo, sul mare.

Lo chef: trevigiano di nascita e nell'anima, Vettorello è entrato in cucina a 14 anni. Sostiene una cucina sana e sfiziosa dedicata al benessere.

La cantina: insieme alle migliori riserve di Prosecco Docg e ai vini veneti più rinomati, un'attenta selezione di etichette nazionali e internazionali.

tinovettorello.it

STEFANIA VIRONE VITTOR

FOTO ALESSANDRO CARRA

STRANO, MA BUONO!

Funghi porcini

+

Pistilli di zafferano

+

Miele di acacia

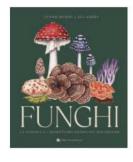
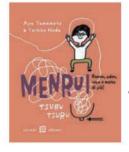
Spazzolate delicatamente i porcini, sbucciate i gambi nella parte terminale con un pelapatate e passate le cappelle con un panno inumidito. Affettateli sottilmente e conditeli con un filo di olio, sale e pepe. Mescolate il miele con i pistilli di zafferano e utilizzatelo come condimento per questa veloce e fresca insalata. A piacere potete aggiungere qualche scaglia di Grana Padano Dop.

BUONI PROPOSITI

PIATTI FATTI AD ARTE

La famiglia Cerea, campioni di stelle Michelin, si impegna nel restauro di due nature morte, che ispirano anche nuove ricette

Un conto è cucinare, un conto è dipingere. Vero, ma in entrambi i casi ci vuole sensibilità, conoscenza, esperienza, passione, arte. Valori che la famiglia Cerea (a destra), proprietari del ristorante Da Vittorio, tre stelle Michelin, e altri locali stellati in Italia e fuori, ha interpretato impegnandosi nel restauro di due nature morte del pittore Franz Godin (1590-1635 circa) esposte all'Accademia Carrara di Bergamo, la loro città. La scelta delle opere non è affatto casuale. I due quadri sviluppano infatti il tema della stagionalità e della ricchezza degli ingredienti, fondamentale nell'alta cucina di oggi. Non solo: le pesche melba, le castagne, gli agrumi, il corbezzolo raffigurati nel dittico (foto sotto) sono d'ispirazione per realizzare nuove ricette nei ristoranti della famiglia Cerea. *davittorio.com lacarrara.it*

GOLOSO CHI LEGGE

Conoscere tutto dei funghi è affascinante e istruttivo. Per esempio, sapevate che sono più simili al mondo animale che a quello vegetale? In questo libro troverete risposta a tutte le vostre domande. *L. Boddy & A. Ashby, Funghi, Slow Food Editore, 35 euro.*

Menrui vuol dire pasta in giapponese: soba, udon, ramen, somen... Come prepararli, come mangiarli e come comportarsi a tavola raccontato con la grazia dei disegni. *Aya Yamamoto & Yoshiko Noda, Menrui tsuru tsuru, Corraini edizioni, 22 euro.*

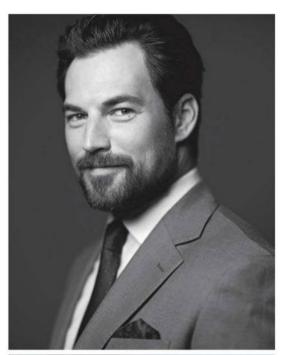
Ecco dieci ingredienti portentosi (non solo da mangiare) che conviene avere sempre a portata di mano: cocco, riso, caffè, canapa, uva, frutta secca, tè, olive, legumi e cacao. *Paola Buzzini e Luisa Manfrini, Strafood. Non solo cibo, L'Airone editrice, 19,90 euro.*

FOTO AG. ADOBESTOCK, FABRIZIO PATO DONATI

L'INTERVISTA

CI VUOLE ATMOSFERA

In Campania per una nuova serie Netflix, l'attore italo-canadese Giacomo Gianniotti scopre cibi irresistibili e luoghi da conservare nel cuore

Pizza, sfogliatelle, fiocchi di neve. In sei mesi di set tra Napoli e la Costiera Amalfitana, Giacomo Gianniotti (foto a destra), attore italiano cresciuto in Canada e residente a Los Angeles (lo ricorderete nei panni del dottor Andrew DeLuca, per ben sette anni, in *Grey's Anatomy*), ha preso confidenza con le specialità campane. Durante le riprese di *Inganno*, la serie di Netflix in uscita il prossimo 9 ottobre che racconta l'amore tra una donna matura e un uomo molto più giovane, Gianniotti ha assaggiato la pizza di Franco Pepe, la migliore del mondo secondo lui (*nonché la migliore d'Italia secondo i critici professionisti,* ndr), l'espresso ultraristretto del Gambrinus («È così poco che sembra già bevuto», scherza) e i fiocchi di neve della Pasticceria Poppella (foto a destra): «Da vero napoletano, Pappi Corsicato, il regista, voleva farci assaggiare le bontà della sua città», racconta. «Per girare la scena in cui cercavo di rimediare il rapporto con la figlia della mia amante (Monica Guerritore) mi ha messo in mano una confezione di quei dolci alla ricotta. E anche se per il film dovevo stare a stecchetto, uno l'ho mangiato. Questa terra è troppo generosa e fantasiosa per non sgarrare. Le albicocche del Vesuvio, i pomodori, il pesce freschissimo...». La sera, insieme alla moglie Nichole Gustafson, che lo accompagna sempre quando le riprese durano a lungo, hanno provato diversi ristoranti in zona, ma il loro preferito è risultato Donna Sofia a Sorrento: «Persone squisite, luci soffuse, la musica giusta per sentire chi è con te ma non quello che si dicono al tavolo accanto. Per noi l'atmosfera è essenziale, se non più del cibo, almeno tanto quanto». SARA MAGRO

DOLOMITI GOURMET

LA SOSTANZA PRIMA DELLA FORMA

Ritorno alle origini: è la missione della quarta edizione di Genesis, l'appuntamento che dal 6 al 9 settembre porta a Cortina d'Ampezzo il dibattito sull'essenza del cibo. Ideato dallo chef Riccardo Gaspari e dalla moglie e socia Ludovica Rubbini, proprietari dei ristoranti SanBrite (1 stella Michelin) e El Brite de Larieto, è l'occasione per vedere all'opera alcuni degli chef più innovativi e radicali della scena internazionale. *genesis-cortinadampezzo.events* SM

TUTTI PAZZI PER LO SPECK

28 e 29 settembre: segnatevi queste date per una due giorni a Plan de Corones dedicata allo Speck Alto Adige Igp. Una vera e propria festa con piccoli produttori, degustazioni in baita, musica all'aperto e workshop per imparare a usare l'ingrediente principe della gastronomia altoatesina, in modo tradizionale o creativo. Il tutto a più di 2.000 metri, nella magnifica cornice della montagna a forma di panettone. *kronplatz.com speck.it* SM

FOTO AG. GETTY IMAGES, R. LETTIERI, C. ARNTS, CORRADINI MARTIN

CELEBRAZIONI

BUON COMPLEANNO

Vogue Italia spegne sessanta candeline e si conferma un punto di riferimento per la nostra cultura e il nostro stile di vita

Il 2024 è un anno speciale in Condé Nast. *La Cucina Italiana* compie novantacinque anni e *Vogue Italia* spegne sessanta candeline, un traguardo che festeggia tutto l'anno e ha il clou alla prossima Settimana della Moda milanese con iniziative strepitose, dalla mostra a Palazzo Citterio (dal 19 al 21 settembre), alle sei copertine del numero di settembre.

Come mia mamma e mia nonna prima di lei, entrambe sarte e ottime cuoche, anch'io leggevo ogni mese le due riviste, nutrendomi di immagini straordinarie e contenuti stimolanti, consapevole di quanto sia la moda che la cucina siano pilastri dell'identità italiana, e di ciascuno di noi. Lanciata nel 1964 come *Vogue & Novità* poi rinominata *Vogue Italia* due anni dopo, la rivista è diventata un punto di riferimento globale nel mondo della moda grazie alla guida di direttori visionari. Per mia grande fortuna, ho lavorato per *Vogue Italia* alla fine del primo decennio degli anni Duemila come social media e community manager, vivendo in prima persona alcune delle grandi rivoluzioni gentili della direttrice Franca Sozzani, come la cover story di giugno 2011, *Belle vere*, scattata da Steven Meisel per la battaglia contro i disturbi alimentari, che innescò grandi discussioni valide ancora oggi. Ricordo con entusiasmo il grandioso progetto *Vogue Encyclo*, l'enciclopedia della moda in crowdsourcing con contenuti scelti dalla direttrice e scritti dai lettori. E poi, soprattutto, i social: allora non esisteva la possibilità di pianificare i post (Hootsuite era agli inizi e lasciava il logo visibile), quindi ogni tre ore mi fermavo a pubblicare, ovunque fossi, in qualunque giorno dell'anno, dal mattino alla sera. E poi, le serate in live coverage social a inseguire la figura snella e rapida di Franca Sozzani durante le *Vogue Fashion Night Out* nel Quadrilatero della Moda milanese e a Palazzo Morando per *Vogue Talents*, tra le mega star del mondo artistico, dalla moda all'arte, alla musica, al cinema. Ho ancora nelle orecchie l'abbaio di Lazlo, l'adorabile cagnolino bianco di razza West Highland che gironzolava tra gli uffici di redazione al terzo piano che, caso vuole, è lo stesso dove ora lavoro per *La Cucina Italiana*. Dal primo giorno che sono arrivata qui, ho percepito di essere nel «Vogue della gastronomia» in edicola. Viviamo il numero di dicembre come la nostra «September Issue», trattiamo ogni cuoco come un grande stilista e ogni ricetta come il migliore degli abiti creati artigianalmente. L'esperienza maturata a *Vogue Italia* influisce ancora oggi sul mio modo di vedere le cose perché è la rivista che ha sempre sfidato le convenzioni, introducendo servizi fotografici provocatori e trattando temi sociali rilevanti, come la diversità e la sostenibilità. Le sue pagine non mostrano solo abiti, ma raccontano storie, evocano emozioni e promuovono riflessioni profonde.

Oggi, sotto la guida Francesca Ragazzi, *Vogue Italia* continua a innovare, mantenendo viva la sua eredità di eccellenza e creatività. In questo anniversario speciale, celebriamo non solo i successi passati, ma anche il suo continuo impatto sulla cultura e sulla società. Come redazione di *La Cucina Italiana*, siamo orgogliosi di condividere con *Vogue Italia* i valori di eccellenza, innovazione e rispetto per la tradizione. Insieme, continuiamo a raccontare la bellezza del Made in Italy, unendo moda e cucina in un inno alla nostra cultura e al nostro stile di vita. STEFANIA VIRONE VITTOR

PASTA DI ACCIUGHE

Un classico da preparare in pochi minuti e con 4 ingredienti. Da spalmare sui crostini o usare come base per primi e secondi di pesce

RICETTA E TESTI **SARA TIENI**
FOTO **DAVIDE MAESTRI**, STYLING **BEATRICE PRADA**

IMPEGNO FACILE
TEMPO 10 MINUTI

100 g acciughe sotto sale oppure sott'olio
40 g olio extravergine di oliva
aceto di vino bianco
1 spicchio di aglio

Dissalate le acciughe sciacquandole ed eliminando eventuali residui di lisca e coda, tamponatele con carta da cucina e ponetele in un frullatore molto potente con l'olio, lo spicchio di aglio sbucciato e privato dell'anima e 1 cucchiaino da caffè di aceto.
Frullate fino a ottenere una crema compatta e liscia; se necessario, passate al setaccio. Mettete in frigo per far rassodare.
Aromatizzate a piacere con scorza di limone grattugiata.

PICCOLI SEGRETI

La vostra pasta di acciughe può diventare la base per un sugo alla puttanesca (con pomodorini, capperi, olive e peperoni) ed essere usata per mantecare un risotto di pesce: ne esalterà il sapore di mare. Un tocco speziato? Potete aromatizzare la vostra pasta con peperoncino o paprika affumicata. Per un antipasto goloso e veloce: spennellate con un filo di pasta di acciughe e poco burro fuso, un foglio di pasta fillo; tagliatelo a strisce di 4-5 cm dalla parte lunga, quindi comprimete le strisce facendone dei grissini, infornate a 180 °C per 6-8 minuti: servite con formaggi freschi e olive.

Scoprite altre idee su lacucinaitaliana.it

Valori della Terra.

LA CULTURA GASTRONOMICA ITALIANA VERSO IL RICONOSCIMENTO UNESCO

UN BOTANICO IN CUCINA

In equilibrio tra le dotte riflessioni accademiche e l'efficacia della sapienza popolare, Costanzo Felici, studioso del XVI secolo, contribuisce, con i suoi scritti, a ricostruire la nostra cultura alimentare

DI **MASSIMO MONTANARI**

Studiò medicina a Perugia e a Padova, ma non era solo un medico. Costanzo Felici, nato nel 1525 a Casteldurante (oggi Urbania) nell'entroterra marchigiano, trasferitosi a Rimini ma tornando spesso lì nei dintorni, nella casa paterna di Piobbico, fu uno studioso multiforme come tanti intellettuali della sua epoca: scrisse di olivi, di tartufi, di lupi, di casate illustri come i Malatesta... Se mi piace definirlo "botanico" è perché soprattutto in questa branca del sapere rappresentò i suoi interessi gastronomici, dandoci una mano a ricostruire la cultura alimentare italiana del tempo.

Fu grande amico di Ulisse Aldrovandi, naturalista e botanico di prima importanza, che con la sua imponente collezione di piante e disegni, conservati oggi all'Università di Bologna, diede vita a uno dei primi musei di storia naturale. Con lui Felici intrattenne una fitta corrispondenza, con lettere che in alcuni casi si dilungano fino a diventare veri trattati: uno, il più lungo e importante, ha come oggetto le erbe commestibili. Scritto fra il 1565 e il 1572, si intitola *De l'insalata e piante che in qualunque modo vengono per cibo del'homo* ed è un ampio repertorio di cereali, legumi, erbe e radici (coltivate negli orti o raccolte fra campi e fossi) di cui illustra qualità nutrizionali e virtù medicinali, aspetti linguistici (i nomi delle piante) e usi culinari.

Nulla di speciale in questo: la commistione di medicina, botanica, cucina è normale nei testi dell'epoca. Ma in Costanzo Felici c'è qualcosa di più. Lui non si limita a discutere ciò che pensano e scrivono gli studiosi. Lui ama attingere dalla quotidianità, con un'attenzione quasi antropologica agli usi che la gente fa delle piante, ai fini della salute e del piacere, oltre che del nutrimento. Come si preparano i fagioli o le fave? Come si mescolano le erbe e si compongono le insalate? Con quali erbe si farciscono i tortelli? Trattando di tutto ciò Felici fa riferimento da un lato ai testi "accademici", dall'altro alla pratica popolare. All'esperienza dei contadini – ma soprattutto delle contadine – nel riconoscere erbe e radici commestibili, nell'inventare modi gustosi per prepararle. Le piante che queste donne maneggiano sono tante, a volte neppure catalogate negli erbari di studiosi come Aldrovandi: quando scendono nei prati a raccoglierle sanno trovarne sempre di nuove per le loro insalate, «perhoché vi misticano dentro molte piante senza nome overo pochissimo usitate».

In questa duplicità di sguardo, in questa volontà di mettere in parallelo e sullo stesso piano due mondi così lontani come quelli della riflessione accademica e della pratica contadina sta l'originalità di un personaggio come Costanzo Felici, che ci permette di ricostruire importanti frammenti di un sapere popolare da cui ha preso origine gran parte della cultura gastronomica italiana. ■

Pianta di cicoria selvatica comune rappresentata dalla radice ai fiori (*Cichorium intybus*); xilografia colorata a mano del XVI secolo.

Massimo Montanari è professore emerito dell'Università di Bologna, dove ha fondato il master Storia e cultura dell'alimentazione. Presiede il comitato scientifico che ha redatto il dossier di candidatura della cucina italiana all'Unesco.

FOTO AG. GETTY IMAGES

PRENOTA LA
TUA ESPERIENZA
IN CANTINA
FOSSMARAI.COM
DAST.AGENCY
SEI QUI.
FOSSMARAI®
SPUMANTI
VALDOBBIADENE
LUOGHI, SPUMANTI, EMOZIONI.
BEVI RESPONSABILMENTE

A CURA DI **STEFANIA VIRONE VITTOR** E **MARIA GIULIA PIERONI**

Abstract Tea Time, come un dipinto a mano su T-shirt e pantaloni di **Bobo Choses**. *bobochoses.com*

Ombrellone con frange retrò perfetto in terrazza di **Westwing**. *westwing.com*

Grande piatto centrotavola San Raphael di **Arket home**. *arket.com*

Orecchini leopardo e cornino di **Giovanni Raspini**. *giovanni raspini.com*

Aperitivo Mediterraneo **Venturo**. *venturo aperitivo.com*

Una pioggia di carciofi sul grembiule di **Alessandro Enriquez Loves Bassetti**. *bassetti.com*

Sprizza energia la tovaglia tonda in lino arcobaleno di **La DoubleJ**. *ladoublej.com*

Qual è il miglior portaburro? Quello di porcellana di **Abask** a forma di croissant. *abask.com*

Piatto della collezione Midnight Flowers di **Marni con Serax**. *marni.com* e *serax.com*

Si chiama Frame Kitchen la cucina da esterno disegnata da Salvatore Indriolo per **Fantin**. *fantin.com*

Tagliere in bambù e piastrelle di maiolica **Tognana**. *tognana.com*

È di **120% Lino** la camicia bowling fantasia floreale in lino. *120percento.com*

Carrello bar Cordiale in legno e acciaio di **Fendi Casa**. *fendicasa.com*

A righe irregolari i bicchierini realizzati e dipinti a mano di **Zafferano**. *zafferanoeshop.it*

La cocotte a forma di peperone di **Staub** per una tavola sempre allegra. *zwilling.com*

Portauovo di **&klevering** di gres in tanti colori da mescolare. *klevering.com*

PASSATE DA NOI?

Dall'archivio, l'arte del ricevere, per una merenda o un brunch di fine estate

Settembre segna il ritorno dalle vacanze estive per i più e ricevere a casa ospiti per un piacevole spuntino, brunch o aperitivo, rende il rientro alla quotidianità più soft. In fin dei conti, a settembre l'estate è ancora con noi, offrendo il clima ideale per organizzare in terrazza o sul balcone, anche in città. Da *La Cucina Italiana* del 1961, il consiglio principale sta nell'abilità di chi riceve, che deve dare a ogni ospite l'impressione che questo incontro sia tra i più graditi. E aggiunge: «Quando gli ospiti arrivano fatevi trovare già pronte con un abito di buon gusto ma semplice: ricordate che non è mai la padrona di casa quella che deve essere più elegantemente vestita». Per una merenda in terrazza, la rubrica *Moda Semplice* invita a «scegliere bibite fresche e abiti altrettanto freschi e chiari, realizzati in tessuti di cotone, con fantasie allegre come fiori e quadretti, oppure di andare sull'intramontabile insieme gonna e camicetta con blusa di popeline a quadretti e gonna montata a piccole pieghe non stirate». Talmente strepitoso da poter essere consigliato ancora oggi è il look del 1956, che mostra un'elegante signora in abito dallo scollo incrociato mentre prepara un tè freddo. Una curiosità: su 95 anni, solo il 1956 prevede soggetti femminili in copertina invece di piatti cucinati. Chiudiamo con i sempreverdi consigli sul lato pratico apparsi nel 1934: «La birra, gli sciroppi e le aranciate possono venir servite nei bicchieri grandi da acqua; il punch in quelli medi, da vino oppure anche in tazzine da tè... giacché la signorilità non consiste nell'avere danaro a palate e servizi a dozzine, ma nel far sempre buona figura con quel poco, ma buono, che la famiglia normalmente possiede». Parole d'oro. ■

Copertina di *La Cucina Italiana*, agosto 1956.

FOTO **ARCH. LCI**

COSA METTO IN CANTINA?

Ce lo suggerisce Davide Macaluso, food and beverage director dello storico Grand Hotel Principe di Piemonte a Viareggio A CURA DI **VALENTINA VERCELLI**

«Un informatico prestato all'accoglienza» si definisce Davide Macaluso, quando ci ha raccontato il percorso che l'ha portato al Grand Hotel Principe di Piemonte, storico indirizzo di lusso di Viareggio, rinnovato di recente e oggi più bello che mai, con la sua commistione di ambienti d'epoca e opere d'arte contemporanea. «Sin dalle prime estati come bagnino in Versilia, ho scoperto l'arte dell'accoglienza, che mi porta a conoscere persone diverse ogni giorno, con il desiderio di farle stare bene», ci ha raccontato. Con il tempo è arrivata anche la folgorazione per il mondo del vino e la consapevolezza che il servizio in sala è fondamentale per trasformare un semplice pasto in un'esperienza indimenticabile. Con la catena Four Seasons e l'amico Enrico Bartolini ha lavorato in vari indirizzi di lusso in Italia e all'estero, prima di tornare sulla costa versiliese, dove ha impostato un approccio innovativo, un perfetto mix tra un'accoglienza informale e calorosa e la precisione elegante del servizio in una struttura di lusso.

1. Eccellenza di casa Prodotto solo nelle migliori annate, in poche bottiglie, il Colli di Luni Vermentino Numero Chiuso 2021 di Cantine Lunae è un bianco che nasce dalla selezione delle migliori uve ed è pensato per una lunga vita in bottiglia. In abbinamento ai muscoli alla spezzina fa un figurone. *39 euro, cantinelunae.com*

2. L'inusuale Come viene il Pinot Bianco in Toscana? Bene, come dimostra Vasario 2021 di Tenuta del Buonamico, fresco e di semplice bevuta, è adatto per gli aperitivi di fine estate davanti al tramonto. *19 euro, buonamico.it*

3. Chardonnay toscano Castello di Monsanto, nome iconico del Chianti Classico, con lo Chardonnay 2022 ci insegna come questa uva internazionale possa riuscire ottimamente anche in zona, senza note invasive del legno o estrazioni eccessive. È un vino per la convivialità, meglio ancora se è in formato magnum. *25 euro, castellodimonsanto.it*

4. L'outsider Il Pinot Nero in Toscana da molti è poco considerato, ma il Mugello rappresenta una zona identitaria per questo vitigno. Già i Medici la pensavano così e il Fortuni 2018 ne è un esempio. In abbinamento spazia dalla carne al pesce e con il tonno è fantastico. *33 euro, tenuta-cafaggiolo.com*

5. Franciacorta sul palco Tra le etichette più note della Franciacorta, il Teatro alla Scala 2019 di Bellavista, aristocratico, cremoso e complesso, regala una vera e propria esperienza al palato che diventa indimenticabile se stappato per celebrare una cena a due. *45,50 euro, bellavistawine.it*

6. Nobile Sangiovese Il nobile di Montepulciano Vigna d'Alfiero 2019 di Tenuta Valdipiatta ha l'eleganza di Miriam ed è un must per la denominazione, da assaggiare anche di annate passate. Una grigliata di fine estate è il perfetto accompagnamento. *45 euro, valdipiatta.it*

7. Ambasciatore d'Abruzzo Il vitigno bianco abruzzese per antonomasia è il trebbiano e Valle Reale ne è grande ambasciatore. Molto eclettico a tavola, si presta agli abbinamenti più svariati, in base agli anni di affinamento e alla versione. Il base dell'annata 2022 costa *18 euro, vallereale.it*

8. Montalcino da scoprire Accanto al celebre Brunello, c'è il Rosso e che rosso! Il 2022 di Cortonesi è succulento e goloso, perfetto quando non si ha voglia di cucinare: "Con salumi e formaggi, vi farà divertire" assicura Davide. *20 euro, lamannella.it*

9. Viaggio in Sicilia Immaginatevi in Sicilia, guardando il tramonto unico sulle saline di Trapani; nel calice, il Grillo Lillo 2023 di Caruso & Minini, dove si ritrova tutta la sapidità e il sole dell'isola. L'abbinamento perfetto? Con il gambero crudo. *13,50 euro, carusoeminini.it*

Per un'estate indimenticabile, scegli la nostra pasta fresca:
versatile e irresistibile è perfetta per rinfrescare le giornate estive con leggerezza e gusto.

Gluten Free, **Grandi Classici** o **Gourmet**
ogni giorno è un invito a gustare l'estate!

deangelisfood.com - Seguici su:

È L'ORA DELLA MERENDA

Sana, golosa, da passeggio. Per i bambini e per tutti quelli che non rinunciano allo spuntino del pomeriggio

A CURA DI **ANGELA ODONE**, FOTO **DAVIDE MAESTRI**, STYLING **BEATRICE PRADA**

1. Magro o intero, bianco o alla frutta, con tutto il profumo del latte di montagna, lo yogurt della **Cooperativa Latteria Vipiteno** è sano gustoso. Il barattolo da un chilo è ideale per tutta la famiglia. *latteria-vipiteno.it*

2. Preziosa fonte di proteine, la granella di pistacchi di **American Pistachio Growers** è già pronta per insaporire dolci e ripieni. Da provare anche sullo yogurt. *americanpistachios.it*

3. Mai provato yogurt e cioccolato? Sceglietene uno al latte dal sapore delicato, come quello della barretta di cioccolato **Amedei** Toscano Coffee, che nasconde al suo interno una morbida crema al caffè. Ci sono anche barrette con cioccolato bianco, sale di Guérande e pistacchio verde di Bronte. *amedei.it*

4. I bambini hanno invitato gli amici all'ultimo momento? Alla merenda ci pensa **Matilde Vicenzi**, con le millefoglie, disponibili in versione classica, glassate, con crema alla nocciola o crema di pasticceria. *matildevicenzi.it*

5. Dolci e succose, coltivate in Trentino e in Alto Adige: sono le mele bio usate per la spremuta di **Leni's**; per un tocco goloso? Aggiungete un pizzico di cannella. *lenismele.it*

6. Freschi, ricchi di gusto e raccolti a piena maturazione i lamponi certificati **Demeter** sono uno spuntino che sazia e un toccasana per la pelle. *demeter.it*

7. Da oltre un secolo **Schär** seleziona i migliori cereali per produrre bontà senza glutine. Le fette biscottate integrali, croccanti e ricchissime di fibre, sono preparate con riso integrale e grano saraceno. *schaer.com*

8. La confettura extra di fragole biologica di **Esselunga** ha tutto il sapore della frutta; spalmatela sulle fette biscottate o aggiungetela allo yogurt. *esselunga.it*

9. Calcio, proteine e zero lattosio, il kefir è un latte fermentato di origine caucasica; il suo nome deriva dal turco «kefir» che significa «sentirsi bene». Quello di **Granarolo** è fatto con latte 100% italiano. *granarolo.it*

10. La merenda come si faceva una volta? Basta una fetta di pane tiepida, un velo di burro bio della **Cooperativa Latteria Vipiteno** e una spolverata di zucchero. *latteria-vipiteno.it*

11-12. Aggiungete allo yogurt bianco di **Mila**, prodotto con il latte dell'Alto Adige, qualche pezzetto della vostra frutta preferita e un paio di cucchiai di cereali bio Orzo flakes di **Baule Volante**, e lo spuntino è servito. *mila.it baulevolante.it*

13. Piccole, dolci e cremose, le bananite in vendita da **Iper La grande i** sono frutti da passeggio, da tenere sempre a portata di mano. *iper.it*

14. Vegana, senza glutine e senza zuccheri aggiunti, la crema di nocciole di **Fior di loto** è fatta con nocciole bio italiane. Buona insieme a biscotti e banane, ma un cucchiaino aggiunto nel caffè lo rende golosissimo. *fiordiloto.it*

15. Con farina di grano tenero italiano,miele italiano e gocce di cioccolato, i frollini semintegrali bio di **Mielizia** sono da tuffare nel latte o nella crema di nocciole. *mielizia.com*

16. Nati a fine Cinquecento, tipici genovesi e a lievitazione naturale, i biscotti del Lagaccio de **il Viaggiator Goloso** sono semplici e leggeri. *ilviaggiatorgoloso.it iper.it*

17. Se avete nostalgia delle vacanze, provate il guttiau croccante di **Crocchias Terrantica**: nelle versioni classico, alla paprika o al rosmarino, ha tutto il gusto della Sardegna. *terrantica.it*

18. Una fetta di ciambella fatta in casa? È la soluzione per una merenda genuina e facile da preparare. Scoprite le nostre ricette facilissime su *lacucinaitaliana.it* e completatele con i 5 cereali croccanti di **Baule Volante**, sono biologici e perfetti anche nel latte a colazione. *baulevolante.it*

19. Al Classico, con arancia bionda,carota e limone, si sono affiancati i nuovi succhi di frutta **Ace Yoga** Rosso, Giallo e Viola, per una merenda con tutto il gusto della frutta. *succhiyoga.it*

20. In pratiche confezioni da spremere, perfette per le merende all'aperto, la purea di mela, pera e fragola biologica e quella di mela, carota e albicocca biologica di **Alce Nero** sono senza zuccheri aggiunti e adatte a bambini dai sei mesi in poi. *alcenero.com*

10
11
12
13
14
19
15
16
18
17
20
19

1
2
3
4
5
6
7
8
15
16
17
18

1. Grazie all'agricoltura biodinamica, le carote colorate, le rape e i ravanelli certificati **Demeter** sono pieni di gusto e ideali da sgranocchiare crudi. *demeter.it*

2. L'Italia è il primo paese europeo per produzione di uva da tavola, con tante varietà tutte da scoprire, da **Iper La grande i**. *iper.it*

3-4. Qualche idea golosa per una merenda rinforzata? Le olive all'ascolana, croccanti con un cuore morbido, tipiche delle Marche, e l'insalata russa, un grande classico sempre irresistibile. Trovate tutto da **Eataly**. *eataly.net*

5. I confetti di tomino del caseificio Longo, in vendita da Eataly, sono fatti con latte del Piemonte; sono da provare anche in abbinamento al miele italiano di acacia biologico di **Mielizia**. *eataly.net mielizia.com*

6. Che merenda è senza pane e salame? Il Cacciatore Italiano Dop di **Fratelli Beretta**, di consistenza morbida e sapore dolce, è fatto con le parti nobili di suini pesanti italiani. *fratelliberetta.com*

7. I Legusnack di **Fior di loto** con farina di ceci, farina di lenticchie e piselli verdi, sono biologici, senza glutine, ricchi di fibre e fonte di proteine: per uno spuntino pomeridiano adatto proprio a tutti. *fiordiloto.it*

8. Morbidi, con un ripieno cremoso, i peperoncini dolci ripieni di tonno sono bocconcini "uno tira l'altro". Se non avete tempo di farli a casa, li trovate pronti da **Eataly**. *eataly.net*

9. Il rito del tè delle cinque diventa ancora più irrinunciabile con i tè di **Dammann Frères**. Noi abbiamo scelto quello nero ai 4 frutti rossi, al profumo di ciliegia, fragola, lampone e ribes. *dammann.it*

10. Delizioso, tartufo e cremino: le praline 5 Gold di **Amedei** sono realizzate con ingredienti di prima qualità e hanno un elegante astuccio che le rende un regalino perfetto per un invito a merenda. *amedei.it*

11. Stirati a mano, i grissini di **Mario Fongo** "Il Panatè" sono fatti solo con olio extravergine di oliva e senza strutto. Integrali o tipo 00, sono prodotti in Piemonte dal 1993 e si trovano da Eataly. *eataly.net*

12. Uno dei salumi più amati d'Italia ha una storia cominciata già nel 1661. Tutelata dal **Consorzio Italiano Tutela Mortadella Bologna**, si gusta a fette o a cubetti, ma a noi piace tanto anche tagliata a listerelle. *mortadellabologna.com*

13. Preziosa fonte di energia, sani e gustosissimi, i pistacchi di **American Pistachio Growers** sono uno spuntino all'insegna del benessere. Per merenda, noi abbiamo scelto quelli tostati e non salati. *americanpistachios.it*

14. Insignito del premio del Gambero Rosso "Padre della panificazione moderna", **Davide Longoni** sforna ogni giorno pani e focacce a lievitazione naturale, con farine biologiche macinate a pietra e lievito madre. Noi abbiamo scelto la focaccia, perfetta da farcire con la mortadella. *davidelongoni.com*

15-16. Merenda o aperitivo? Per uno spuntino in stile anni Ottanta ci sono le Olive greche snocciolate limone e menta di **Madama Oliva** e le arachidi salate di **Esselunga** da servire in piccole ciotoline in tinte e materiali naturali, per dare un tocco contemporaneo alla tavola. *madamaoliva.it esselunga.it*

17. L'hummus di Il mercante di spezie è una crema a base di ceci e tahina con **limone di Siracusa Igp**. Perfetta con le verdure crude, è in vendita da Eataly. *eataly.net*

18. Il radicchio di Treviso in agrodolce di **Burly's** è una conserva da provare su un crostino, da sola o con un formaggio di media stagionatura. *burlys.it*

TESTI **VALENTINA VERCELLI**

ESSENZA D'ESTATE

I lamponi festosi, il profumo del gelsomino che regala una nota raffinata e la mandorla che accoglie tutto in un abbraccio: dolci eco di stagione per un fresco dopocena

DI **ANGELA ODONE**

ELTON ZEQIRAJ
Nasce in Albania, giovanissimo si trasferisce in Sicilia per stabilirsi infine a Torino. Dopo una lunga esperienza nel mondo dell'ospitalità come bar manager e maître, nel 2020 lancia LeGar Unplugged Mixology. L'idea? Esaltare nei drink le doti degli ingredienti senza troppe lavorazioni o aggiunte extra e soprattutto eliminando gli zuccheri raffinati.

Tè verde al gelsomino, lampone, mandorla

35 ml bevanda alla mandorla non zuccherata – 10 g foglie di tè verde al gelsomino 6-7 lamponi – 1 grosso cubo di ghiaccio – miele di acacia

Mettete in infusione le foglie di tè in 100 ml di acqua fredda fino a quando non avranno rilasciato profumo e sapore, ci vorranno almeno 30 minuti. Pestate delicatamente in un bicchiere i lamponi. Filtrate il tè al gelsomino e versatene 40 ml nel bicchiere con i lamponi pestati, mescolate bene. Conservate il resto del tè in frigo in attesa di preparare un secondo drink. Dolcificate la bevanda alla mandorla con miele di acacia. Distribuite il tè con i lamponi in un bicchiere basso con il cubo di ghiaccio e completate aggiungendo delicatamente la bevanda di mandorla, in questo modo si otterrà un bellissimo effetto marmorizzato. Questo cocktail analcolico è ottimo servito dopo una cena, anche al posto del dolce.

CIAK! SI SFORNA

Matilde Gioli, indimenticabile ne Il capitale umano *di Paolo Virzì e in tv nei panni della dottoressa Giordano, è venuta nella nostra cucina con la sorella Eugenia per stupirci con una lasagna vegetariana da applauso*

DI **ANGELA ODONE**
FOTO **MAURIZIO CAMAGNA**
STYLING **BEATRICE PRADA**

LASAGNE ALLE VERDURE

Teglia e piatti **Maisons du Monde**, posate **Mepra**, fondo di carta da parati **Jannelli & Volpi**.

«Una cosa ci dà sicurezza e tranquillità: vedere la collezione delle riviste di *La Cucina Italiana* a casa di nostra mamma a Milano». Esordiscono così Matilde Gioli e la sorella Eugenia, raggianti e sorridenti, desiderose di mettersi alla prova nella nostra cucina. La ricetta? «Abbiamo scelto di preparare una lasagna perché è un piatto molto conviviale che ci ricorda le tavolate numerose a casa nostra, quando vivevamo tutti insieme con i nostri genitori: con un papà pugliese e una mamma toscana, la cucina è sempre al centro. Noi quattro figli (*due fratelli e loro due sorelle*, ndr) abbiamo sempre avuto una grande passione per il cibo, non mi ricordo di una sola volta in cui qualcuno di noi è stato inappetente. Fare la spesa era un momento sacro e... salato» scherza Matilde. «Abbiamo scelto di fare una lasagna vegetariana» prosegue Eugenia «perché stiamo lentamente riducendo il consumo di carne. Solo di quella però», conclude ridendo.

Si dividono i compiti: Matilde alle verdure, Eugenia alla besciamella. «Da sempre io sono quella precisa, ordinata e metodica – dice Eugenia mentre pesa farina e burro per seguire al grammo la ricetta che le ha dato la nonna livornese – mentre Matilde è quella creativa e vulcanica: l'assortimento e il taglio delle verdure spetta a lei». Matilde sceglie le erbe aromatiche per profumare la ricetta e intanto ci racconta della sua carriera: dagli esordi, quando ha incontrato per la prima volta Paolo Virzì, senza riconoscerlo, ai nuovi film ai quali sta lavorando (*in uno la vedremo fisicamente molto trasformata*, ndr). «Questo per me è un anno di grandi cambiamenti. Forse il più bello è che mia sorella è venuta a Roma a lavorare, quindi, dopo anni, viviamo di nuovo insieme condividendo le cose come quando eravamo ragazze. L'unica cosa che non cambierà (mai) è l'amore per la cucina».

MATILDE GIOLI

Attrice italiana. Esordisce al cinema con il film *Il capitale umano* di Paolo Virzì. Nell'ultimo periodo interpreta la dottoressa Giordano nella serie tv *Doc - Nelle tue mani 3*, regia di Jan Michelini, ed è protagonista di *Runner 3*, diretto da Nicola Barnaba. Prossime uscite al cinema *Dedalus* di Gianluca Manzetti e *Fatti vedere* di Tiziano Russo.

LASAGNE ALLE VERDURE

Cuoche Matilde ed Eugenia Gioli
Impegno Facile
Tempo 1 ora e 40 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

PER LA BESCIAMELLA
- **1 litro latte**
- **70 g burro**
- **70 g farina – noce moscata**
- **sale – pepe**

PER LE VERDURE E PER COMPLETARE
- **250 g sfoglie di pasta fresca**
- **4-5 zucchine – 3 peperoni**
- **2 carote**
- **2 mozzarelle**
- **1 scalogno**
- **brodo vegetale**
- **Parmigiano Reggiano Dop grattugiato**
- **pangrattato – menta**
- **basilico – sale – pepe**
- **olio extravergine di oliva**

PER LA BESCIAMELLA
Sciogliete il burro in una casseruola, poi incorporatevi la farina e fatela cuocere mescolando. Unitevi poi il latte, portate a bollore sempre mescolando, quindi cuocete per 2-3 minuti, infine salate, pepate e profumate con noce moscata.

PER LE VERDURE E PER COMPLETARE
Mondate lo scalogno, le carote e le zucchine e affettate tutto sottilmente.
Mondate i peperoni e tagliateli in tocchetti.
Rosolate lo scalogno in padella con 2-3 cucchiai di olio, poi unite le zucchine, le carote e i tocchetti di peperone e rosolate tutto sulla fiamma vivace fino a che non saranno dorati. Salate, pepate e profumate con foglie di menta e basilico spezzettate.
Tagliate in tocchetti le mozzarelle e lasciatele sgocciolare.
Distribuite uno strato di besciamella nella pirofila, poi montate così la lasagna: sfoglia di pasta fresca, besciamella, verdure rosolate, un cucchiaio di brodo, mozzarella e parmigiano grattugiato. Proseguite in questo ordine fino a terminare gli ingredienti. Completate con pangrattato e parmigiano e infornate a 180 °C per 35-40 minuti.

Sopra Matilde ed Eugenia montano la lasagna alternando gli strati di besciamella, verdure e formaggi. Sotto, da sinistra, Matilde mentre taglia le carote; Eugenia mescola la besciamella e ancora le due sorelle che completano la lasagna con i dadini di mozzarella prima di infornare la pirofila. Nella pagina accanto, in alto, Matilde in posa sul red carpet della Mostra del Cinema di Venezia del 2023; sotto sul set della serie tv *Doc - Nelle tue mani*, stagione del 2020.

MATILDE ED EUGENIA VESTONO **GOLDEN GOOSE**

EVVIVA LA COLAZIONE

La prima colazione è il pasto più importante della giornata e vale la pena prendersi il giusto tempo per assaporarla con calma, prima di cominciare ad affrontare appuntamenti e impegni. Tra i prodotti a marchio il Viaggiator Goloso ci sono delle novità, perfette per questo momento, come lo yogurt greco, ora disponibile anche ai gusti cocco, caffè, vaniglia e mirtillo, o le confetture extra Bio, ai lamponi, alle pesche o ai mirtilli. Li trovate nei punti vendita di Iper La grande i, insieme a un vasto assortimento di cereali, creme, miele, torte, fette biscottate e tantissimi tipi di biscotti, da quelli più classici, alle specialità regionali, come i torcetti al burro, tipici del Piemonte, che abbiamo utilizzato nella nostra ricetta insieme a frutta fresca, yogurt e confettura, per cominciare la giornata con un pieno di energia e di benessere, senza rinunciare al tocco goloso della panna.

Nei punti vendita di Iper La grande i, trovate i prodotti a marchio il Viaggiator goloso; selezionati con cura in tutta Italia, comprendono molte specialità tradizionali, come i torcetti. Tra le novità in catalogo, le confetture extra bio e gli yogurt greci in quattro nuovi gusti.

TORCETTI FARCITI DI PANNA E MIRTILLI

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

200 g panna fresca – 170 g yogurt greco – 18 torcetti – zucchero a velo
confettura di mirtilli – mirtilli freschi

MONTATE parzialmente la panna con un cucchiaio di zucchero a velo, poi mescolatela con lo yogurt greco. Montate ancora finché il mix di panna e yogurt non diventa più sodo.
ACCOMODATE su ogni piatto tre torcetti, all’interno di ognuno sbriciolatene mezzo, colmate con la panna e un cucchiaino di confettura e completate con qualche mirtillo.

QUESTIONE DI FICHI

Succosi e zuccherini sono un simbolo del primo autunno. Da declinare in una deliziosa crostata, freschi con la 'nduja o cotti nella pasta della focaccia. In un percorso sorprendente

RICETTE **JOËLLE NÉDERLANTS**
TESTI **SARA TIENI**
FOTO **RICCARDO LETTIERI**
STYLING **BEATRICE PRADA**

CROSTATA CON FICHI E MORE

Piatto **Steelite International** distribuito da FSG Italia.

TORTA DI PASTA FILLO
CON FICHI, MIELE E PISTACCHI

FICHI VIOLA CON CAPRINO
E 'NDUJA

«TORTINE» CON CRÈME CARAMEL DI FICHI

FOCACCIA AI FICHI
CON FETA E ROSMARINO

CROSTATA CON FICHI E MORE

Impegno Per esperti
Tempo 2 ore più 2 ore di riposo
Vegetariana

INGREDIENTI PER 6-8 PERSONE

500 g fichi
250 g farina 00
250 g latte fresco
125 g burro
100 g zucchero a velo
50 g mascarpone
50 g more
40 g zucchero semolato
30 g farina di mandorle
20 g amido di mais
2 tuorli
2 rametti di verbena
1 uovo
1 fava tonka
1 lime non trattato – sale

Ponete in una ciotola il burro morbido con lo zucchero a velo; unite una generosa grattugiata di fava tonka e di scorza di lime. Amalgamate, quindi unite l'uovo intero, le farine e lavorate velocemente l'impasto con una spatola fino a ottenere un panetto compatto.
Avvolgete nella pellicola e fate riposare la pasta frolla in frigo per 1 ora.
Preparate la crema pasticciera: amalgamate in una ciotola i tuorli con lo zucchero semolato e l'amido di mais.
Scaldate il latte in una casseruola con 1 rametto di verbena. Portate a ebollizione. Togliete dal fuoco e rimuovete il ramo di verbena, quindi versate sul composto di tuorli e zucchero.
Amalgamate il composto e riportate sul fuoco. Mescolate a fiamma dolce, aiutandovi con una frusta, fino a quando il composto non andrà addensandosi, diventando una crema.
Spegnete e trasferite in una ciotola. Coprite con pellicola adatta alla cottura, a contatto con la crema. Fate intiepidire e riponete in frigo per 1 ora.
Stendete la frolla su un piano infarinato (spessore di 3-4 mm), quindi adagiatela su uno stampo foderato di carta forno (ø 22-24 cm) facendola aderire bene ai bordi.
Rimuovete con un coltello la frolla in eccesso e bucherellate il fondo coi rebbi di una forchetta. Stendete sulla frolla un foglio di carta da forno, quindi versatevi dei legumi secchi o degli appositi pesi da dolci.
Cuocete a 180 °C per 25 minuti; sfornate, eliminate i pesi e la carta da forno e terminate la cottura in 5 minuti. Sfornate e fate raffreddare.
Schiacciate 150 g di fichi con i rebbi della forchetta e versateli sulla frolla.
Unite il mascarpone alla crema pasticciera e frullate con un mixer.
Stendete la crema ottenuta sopra lo strato di fichi, in modo uniforme, livellando con una spatola.
Tagliate i fichi in 4 o 6 spicchi e decorate la torta a piacere. Completate con le more e qualche foglia di verbena.
Lasciate riposare la torta in frigorifero almeno 1 ora prima di servirla.

COME SCEGLIERLI

LE VARIETÀ
Centinaia quelle italiane del *Ficus Carica*, distribuite da Nord a Sud. Alcune specie sono presenti in tutto il nostro territorio (il dottato e il brogiotto per esempio); il rigato, il fracazzano e il culummu nero, invece, si trovano solo in Salento. Tra le cultivar più antiche il segalin e il moro di Caneva. Non mancano i Presidi Slow Food: da provare quelli essiccati di Prignano Cilento, Atessa e Carmignano.

IL TIPO DI MATURAZIONE
A seconda del periodo di maturazione (da fine giugno a fine settembre), bisogna distinguere tra: i fioroni, i fichi precoci, sviluppatisi da gemme dell'autunno precedente, i fichi da gemme primaverili, che maturano a fine estate, e infine i cimaruoli tardivi, formati da gemme estive, solitamente i più dolci di tutti.

TORTA DI PASTA FILLO CON FICHI, MIELE E PISTACCHI

Impegno Facile
Tempo 45 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

300 g fichi
250 g 10-12 fogli di pasta fillo
100 g panna
70 g miele di agrumi
40 g burro
30 g pistacchi tritati
2 uova – sale

Imburrate leggermente una teglia rotonda (ø 22-24 cm) e foderatela di carta da forno.
Sciogliete 30 g di burro.
Stendete sul piano da lavoro un foglio di pasta fillo, quindi spennellatelo interamente di burro; goffratelo, ovvero accartocciatelo dalla parte lunga, e disponetelo lungo il bordo della teglia. Ripetete l'operazione con gli altri fogli fino a riempire lo stampo, procedendo dall'esterno verso l'interno.
Tagliate i fichi a spicchi, mantenendo la buccia, e inseriteli tra le pieghe di pasta fillo in modo armonico; unite metà dei pistacchi, quindi formate un secondo strato di pasta fillo e finite con i fichi e i pistacchi rimanenti.
Mescolate in una ciotola 100 g di panna, 40 g di miele, le uova e un pizzico di sale.
Versate sulla tortiera il composto di miele e panna in modo uniforme, aiutandovi con un cucchiaio.
Completate con un filo di miele e infornate a 180 °C per 25 minuti. →

COLAVITA®
Season your world
COLAVITA
COLAVITA
COLAVITA
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA
PRODOTTO A FREDDO
SELEZIONE ITALIANA
CERTIFICATO 100% ITALIANO
750 ml ℮
SEGUICI
SU INSTAGRAM
COLAVITA_ITALIA
Vi proponiamo una versione più fresca ed estiva
del solito: il risotto al limone, gamberi e timo.
Un piatto colorato, ricco di sapori estivi
e perfetto da completare con un pizzico
di olio extra vergine Colavita.

Sfornate la torta e spolverizzatela con i pistacchi tritati. Completate con un ultimo filo di miele.

FICHI VIOLA CON CAPRINO E 'NDUJA

Impegno Facile
Tempo 20 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 500 g **10 fichi**
- 120 g **caprino**
- 10 g **'nduja**
- 30 g **gherigli di noci**
- **glassa di aceto balsamico**
- **timo limone**

Lavate i fichi e divideteli a metà, senza privarli della buccia.
Mescolate in una ciotola il caprino con la 'nduja. Spalmate su ogni fico, dalla parte della polpa, un cucchiaino di crema di caprino.
Completate con i gherigli di noce tritati, qualche fogliolina di timo limone e la glassa di aceto balsamico.

«TORTINE» CON CRÈME CARAMEL DI FICHI

Impegno Medio
Tempo 1 ora e 35 minuti più 8 ore di riposo
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 250 g **vino rosso**
- 215 g **zucchero semolato**
- 240 g **latte fresco**
- 60 g **panna**
- 30 g **farina 00**
- 20 g **olio di semi di girasole**
- 4 **fichi**
- 4 **uova**
- 2 **baccelli di vaniglia**
- 1 **tuorlo**

Ponete in una bacinella 60 g di zucchero con 15 g di acqua. Portate sul fuoco e scaldate fino a ottenere un caramello fluido e dorato; sfumate con 25 g di acqua tiepida, amalgamate e spegnete.
Distribuite il caramello in 4 pirottini.
Mescolate 2 uova e il tuorlo in una ciotola con 30 g di zucchero fino a ottenere un composto spumoso.
Portate a bollore il latte con 60 g di panna e ½ baccello di vaniglia, inciso.
Togliete dal fuoco e versate il composto di panna e latte, filtrandolo con un colino, sul composto di uova e zucchero. Amalgamate con una frusta. Lasciate intiepidire.
Mescolate in una ciotola l'olio di semi di girasole con 30 g di latte, 25 g di zucchero, la farina 00, 2 tuorli e i semi di ½ baccello di vaniglia.
Montate i 2 albumi rimasti a neve ferma e uniteli al composto di tuorli, mescolando dal basso verso l'alto.
Versate la crema tiepida di tuorli nei pirottini, tenendovi un po' sopra la metà, quindi distribuitevi sopra il composto di tuorli, farina e albumi fino a riempire i pirottini.
Infornate a bagnomaria a 130 °C per 50-55 minuti.
Versate in una casseruola 250 g di vino rosso, 100 g di zucchero e ½ baccello di vaniglia. Fate ridurre della metà ottenendo uno sciroppo.
Sfornate le tortine, fate intiepidire, quindi raffreddatele in frigo per una notte.
Girate i pirottini, quindi completate con lo sciroppo di vino rosso e i fichi freschi, con la buccia, tagliati in due.

FOCACCIA AI FICHI CON FETA E ROSMARINO

Impegno Medio
Tempo 45 minuti più 12 ore di riposo
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 600 g **fichi verdi**
- 500 g **farina 0,13% di proteine**
- 40 g **feta**
- 10 g **zucchero semolato**
- 15 g **olio extravergine**
- 3 g **lievito di birra secco**
- 1 **limone non trattato**
- **rosmarino fresco**
- **sale Maldon – sale fino**
- **pepe**

Ponete la farina in una ciotola, unite 300 g di acqua a temperatura ambiente, il lievito, 15 g di olio e lo zucchero, quindi impastate fino a ottenere una pasta liscia e compatta. Aggiungete il sale e impastate ancora: in planetaria a velocità media per 7-8 minuti, a mano per 10-12 minuti.
Fate riposare l'impasto, coperto da un panno leggermente umido, per 20-30 minuti a temperatura ambiente.
Trasferite l'impasto su un piano oliato e stendetelo con le mani umide.
Arrotolatelo per il lungo e piegatelo su se stesso formando una sorta di palla. Riponetelo nella ciotola e fate riposare coperto per una notte, in frigorifero.
Stendete l'impasto su una teglia (35x20 cm) leggermente oliata.
Fate riposare 30 minuti a temperatura ambiente, quindi allargate l'impasto con la punta delle dita fino a coprire l'intera superficie della teglia.
Fate riposare per 1 ora.
Tagliate in due i fichi e distribuiteli sulla focaccia, con la polpa rivolta verso l'alto. Cospargete con sale Maldon, rosmarino, un filo di olio e infornate a 220 °C in modalità ventilata, per 20 minuti, fino a quando non sarà ben dorata in superficie.
Sfornate e completate con la feta sbriciolata, il pepe macinato e la scorza grattugiata del limone.
L'IDEA In alternativa allo zucchero, nell'impasto, potete usare il miele: attenzione, dopo la cottura risulterà leggermente più scura.

JOËLLE NÉDERLANTS

Origini belghe, per anni anima delle cucine del nostro giornale, Joëlle è una pasticciera professionista che ha iniziato da autodidatta per pura passione. Specialista del cioccolato, questo mese ha ideato per noi cinque ricette, dolci e salate, che esaltano il sapore dei fichi. Collaboratrice di Casa Artusi, tiene corsi di cucina. La affianca sul set il marito, il fotografo Riccardo Lettieri, anche lui storico collaboratore della rivista.

PER FINISH

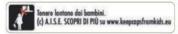
TRATTATI AL MEGLIO IN CUCINA

Qual è l'unica cosa che chef Locatelli detesta in cucina? Grattare lo sporco ostinato da piatti e pirofile, unti e incrostati da sughi e creme. Meno male che oggi abbiamo a disposizione nella nostra brigata di casa un aiuto davvero brillante. Finish, infatti, ha messo a punto una nuova generazione di capsule, le Finish Ultimate Plus, che rimuovono le macchie, staccano lo sporco incrostato dalla superficie e sgrassano con precisione... fino all'ultimo residuo! Da una ricerca Ipsos risulta inoltre che, generalmente, il lavaggio in lavastoviglie può far risparmiare fino a 110 litri di acqua al giorno rispetto al lavaggio a mano e che non risciacquare le stoviglie prima può far risparmiare fino a 38 litri di acqua ogni volta*.

*Fonte: Ricerca Ipsos CAPI In Home Meter effettuata su un campione rappresentativo di 153 famiglie italiane. Luglio 2019.

Per una pulizia e una brillantezza intensa, scansiona qui e provalo!

FINISHINFO.IT

PER MISTER MAGIC

ATTENTI ALLO SPRECO ALIMENTARE

Se si riducessero le perdite o gli sprechi alimentari si potrebbe garantire più cibo per tutti, ridurre le emissioni di gas serra e rallentare il consumo di acqua e di suolo, aumentando così la sostenibilità dei sistemi di produzione e delle società. Poiché il grosso dello spreco avviene nelle nostre case, Mister Magic si fa promotore di iniziative per sensibilizzare le persone alla tematica, aiutandole a prendersi cura del proprio frigorifero e di ciò che vi è contenuto. A volte il cattivo odore nel frigo è causato dai cibi dimenticati e quando arriva il momento di svuotarlo molte persone storcono il naso all'idea di mangiare avanzi. Ma anche con gli "avanzi" si possono creare ricette sane, facili, veloci e gustosissime. Basta usare la fantasia, per creare piatti deliziosi come queste polpette.

POLPETTE AL SUGO CON VERDURE

INGREDIENTI PER 8 PERSONE

500 g carne di manzo macinata
300 g pane raffermo
300 g verza cotta avanzata
200 g salsiccia – 100 g formaggio grattugiato
4 patate lessate avanzate – 2 uova
spicchio d'aglio – 1 litro passata di pomodoro
verdure alla griglia avanzate – prezzemolo
½ bicchiere di latte – olio extravergine d'oliva
sale – pepe

SPEZZETTATE il pane raffermo e mettetelo in una ciotola con un il latte. Lasciatelo ammorbidire per circa 10 minuti.
STRIZZATE bene il pane e amalgamatelo con la carne macinata, la salsiccia sbriciolata, le uova, il formaggio grattugiato, l'aglio tritato e un cucchiaio abbondante di prezzemolo tritato, regolando di sale e di pepe. Inumiditevi le mani e formate delle polpette con l'impasto.
SCALDATE 3-4 cucchiai di olio in una padella e rosolatevi le polpette, voltandole per farle dorare uniformemente, finché non saranno cotte.
CUOCETE in un pentolino la passata di pomodoro, con un filo di olio, un pizzico di sale e una macinata di pepe per almeno 20 minuti.
SCHIACCIATE le patate con una forchetta, amalgamatele con le verze, precedentemente tritate grossolanamente, e condite tutto con un paio di cucchiai di passata di pomodoro e un filo di olio, regolando di sale e di pepe.
CONDITE le polpette con la passata di pomodoro e servitele ben calde, sopra il purè di patate e verza tiepido, completando con foglioline di basilico fresco e verdure grigliate a pezzetti.

Gli assorbiodori frigo a forma di ovetto di Mister Magic coniugano innovazione e praticità moderna, con i metodi tradizionali. Con la loro formula gel a base di estratti naturali eliminano gli odori sgradevoli dal frigorifero e aiutano a mantenere inalterati i profumi e i sapori dei cibi in esso conservati. Disponibili nelle varianti con estratti naturali di limone, con bicarbonato e sale marino e con aceto naturale, sono efficaci per tre mesi.

MISTERMAGIC.IT

mister
Magic
Mister Magic è un marchio innovativo, che propone soluzioni efficaci per la pulizia e la deodorazione della casa, con una particolare attenzione agli aspetti di naturalità e sostenibilità dei suoi prodotti. Per la cura della cucina, oltre agli assorbiodori frigo, ci sono il lavaforno e barbecue, il lavafrigo e microonde, il lavafornelli e piani cottura e il decalcificante per macchine da caffè.

LA CUCINA ITALIANA

RICETTARIO

SETTEMBRE 2024

A CURA DI **AURORA MAZZUCCHELLI**
RICETTE **AURORA MAZZUCCHELLI**, **SARA FOSCHINI**, **JOËLLE NÉDERLANTS**, **GIOVANNI RUGGIERI**
TESTI **LAURA FORTI**, **FEDERICA SOLERA**, CARTA DEGLI ABBINAMENTI **VALENTINA VERCELLI**
FOTO **RICCARDO LETTIERI**, STYLING **BEATRICE PRADA**

LA NOSTRA MENTORE

AURORA MAZZUCCHELLI

Grande energia e molta condivisione hanno caratterizzato la giornata che abbiamo trascorso insieme alla nostra super cuoca: il risultato? Ricette con una marcia in più!

Siamo già tutti in cucina, pronti per partire con l'impostazione del nostro nuovo ricettario: attendiamo Aurora Mazzucchelli (*al centro nella foto*) che è in arrivo da Bologna per condividere con noi una giornata di lavoro. C'è aspettativa e molta energia. E Aurora ci conferma questa atmosfera quando entra nei nostri locali: le cose da fare sono molte, meglio cominciare subito! Aurora è abituata a gestire realtà articolate: il suo Casa Mazzucchelli, a Sasso Marconi (Bologna), comprende il ristorante omonimo (con una stella Michelin) e il forno Mollica, dove Aurora esprime il suo amore per i lievitati (ricordo quando venne da noi in cucina per preparare il suo panettone, con un lievito madre vivissimo, legato con una corda, uno spettacolo). L'arte dei lievitati e quella della cucina quindi si fondono in un'esperienza gastronomica unica nella quale Aurora, insieme con la sua famiglia, offre agli ospiti la sua visione di cucina, fondata su pochi e saldi valori: semplicità, affetto, coraggio e un pizzico di follia. Aurora ha cominciato la sua carriera di cuoca da bambina: è cresciuta, infatti, nel ristorante che i suoi genitori avevano aperto nel 1983 e, da subito, ha partecipato attivamente alla sua gestione, mentre studiava all'Istituto Alberghiero. Nel 2000, Aurora è entrata in cucina e ha cominciato il suo percorso, insieme alla mamma. Dopo diverse esperienze e molti viaggi, oggi è ancora dietro ai fornelli con mamma Maria. «I miei genitori mi hanno insegnato le basi, le ricette della tradizione. È una cosa molto importante, perché è da qui che poi si può spiccare il salto: la tradizione ti dà una struttura, una solidità, una base che si può poi adeguare alla propria personalità. Faceva così mio papà, faccio così anch'io». La sua idea di cucina? «Alleggerire senza togliere gusto. Utilizzare ingredienti di prima scelta facendo in modo che il sapore di ognuno sia ben distinguibile nell'armonia della ricetta». Piatti preferiti? «Amo tanto la pizza e i risotti all'italiana... non sono tanto emiliana in questo. Ma sì, il tortellino mi piace, soprattutto in brodo: un buon brodo è un po' un ritorno a casa...». LAURA FORTI

1. JOËLLE NÉDERLANTS

Pasticciera e cuoca, è innamorata della cucina italiana. Per anni collaboratrice della nostra rivista, oggi lavora come consulente in diverse realtà. Nei suoi piatti, combina la bontà del gusto con una presentazione che punta sulla grazia dei piccoli tocchi: guardate (e assaggiate) la sua panna cotta, impreziosita dai fruttini e dai consigli speziati di Aurora.

2. GIOVANNI RUGGIERI

È il vulcanico chef di Orto in Cucina, ristorante sociale a Novara, dove è approdato nel 2021 dopo una ventennale esperienza con chef stellati e diverse esperienze lavorative. La sua tecnica sicura è tutta al servizio dei buoni sapori, che ama condividere con gli altri: assaggiate il coniglio, ricetta golosa e complessa, costruita e messa a punto passo per passo insieme con Aurora.

3. SARA FOSCHINI

Il suo entusiasmo è trascinante e se cercate sapori che non lasciano dubbi, affidatevi al suo palato da buongustaia. Responsabile della nostra cucina, ama soprattutto i primi piatti, specie quelli a base di pesce, che elabora con il giusto equilibrio fra tradizione e modernità. Un esempio? I suoi pici in salsa di peperoni, con un sugo reso più sorprendente da uno speciale suggerimento di Aurora.

ANTIPASTI

Piattini del croque monsieur **Sabotage_f**, fondi di cementine **Mosaic Factory**.

CROQUE MONSIEUR CON ZUCCHINE SCAPECE E BESCIAMELLA AROMATICA

Sottopiatto del ceviche **Dior Maison**, bicchiere colorato **IVV**, piattino di latta smaltata **Kapka**, fondi di cementine **Mosaic Factory**.

CEVICHE DI PESCHE E POMODORI VERDI CON FETA

CROQUE MONSIEUR CON ZUCCHINE SCAPECE E BESCIAMELLA AROMATICA

I consigli di Mazzucchelli:
«Più che frullare il prezzemolo con la besciamella, come previsto in origine, suggerirei di sbollentare le foglie di prezzemolo pulite, poi raffreddarle in acqua e ghiaccio, quindi frullarle ottenendo una crema di un bel verde acceso. Poi la uniremo alla besciamella, mescolandola, così da non doverla emulsionare troppo. Inoltre, invece di marinare o grigliare le zucchine, darei loro una spinta in più friggendole e poi mettendole in aceto, tipo scapece».

Cuoca Sara Foschini
Impegno Facile
Tempo 1 ora

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- **250 g latte – 170 g Fontina Dop**
- **150 g prosciutto cotto**
- **30 g prezzemolo**
- **20 g burro – 20 g farina**
- **3 zucchine**
- **4 fette di pancarré maxi**
- **aglio – olio di arachidi**
- **olio extravergine di oliva**
- **aceto – sale – pepe**

Da sinistra: Aurora Mazzucchelli, Giovanni Ruggieri, Sara Foschini, Joëlle Néderlants, Laura Forti e Marika Sarzi Sartori discutono insieme per stabilire il piano di lavoro della giornata, ricette alla mano. In preparazione, insieme, una ricetta per ogni chef, più il piatto di Aurora.

Mondate le zucchine e tagliatene due a fettine per il lungo. Friggetele in olio di arachidi caldo, scolatele su carta da cucina, quindi salatele e conditele con un po' di aceto e un pezzetto di aglio. Lasciatele insaporire.
Lavate il prezzemolo, pulitelo dai gambi, quindi scottate le foglie in acqua bollente per pochi secondi. Raffreddate in acqua molto fredda, quindi scolatelo, asciugatelo e frullatelo con un mixer a immersione fino a ottenere una «purea»: aggiungete un goccio di acqua se serve.
Preparate una besciamella mescolando il burro e la farina in una casseruola, fino a che non otterrete una cremina sfrigolante. Unite il latte, salate, e cuocete finché la besciamella non si sarò addensata, circa 5 minuti.
Lasciate raffreddare la besciamella (coprendola con la pellicola alimentare a contatto, per evitare che si formi la pellicina) quindi mescolatela con la purea di prezzemolo, ottenendo una besciamella verde brillante.
Tagliate a fettine 130 g di fontina.
Spalmate 2 fette di pancarré con la besciamella, mettete poi le fette di fontina, quindi il prosciutto e infine le zucchine, sgocciolate dall'aceto.
Coprite con l'altra fetta di pancarré, spalmate anch'essa in superficie con una cucchiaiata di besciamella e coprite con la fontina rimasta grattugiata a fili.
Infornate i due panini a 180 °C, nella parte alta del forno, o sotto il grill, e lasciate gratinare in superficie.
Tagliateli a metà e serviteli accompagnati con fettine di zucchine crude, condite con un filo di olio extravergine, sale e pepe.

CEVICHE DI PESCHE E POMODORI VERDI CON FETA

I consigli di Mazzucchelli:
«In questo piatto posso solo consigliare una aggiunta, per dargli più personalità. Per esempio, un po' di feta sbriciolata».

Cuoca Joëlle Néderlants
Impegno Facile
Tempo 30 minuti più 15 minuti di riposo
Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- **350 g pomodori verdi costoluti**
- **200 g pesche**
- **160 g zucchine trombetta**
- **80 g feta**
- **1 cipollotto (parte verde)**
- **peperoncino rosso fresco**
- **lime – zenzero fresco**
- **finocchietto – coriandolo**
- **olio extravergine di oliva**
- **sale – pepe**

Preparate la marinatura con la scorza e il succo di mezzo lime (30 g), 30 g di olio extravergine di oliva, 1 cucchiaino di zenzero fresco grattugiato, un pezzetto di peperoncino tagliato a rondelle sottili, una decina di foglie di coriandolo e finocchietto a piacere. Aggiustate di sale.
Mondate e tagliate le verdure e le pesche molto sottili e i pomodori in quarti. Condite tutto con la marinata in una bacinella e lasciate riposare 10-15 minuti a temperatura ambiente.
Scolate le verdure e le pesche dalla marinata, servite nei piatti completando con la feta sbriciolata e un giro di marinata per condire.

Croque monsieur con zucchine scapece e besciamella aromatica *pag. 59*

La croccantezza del pane e la cremosità del ripieno sono valorizzate da una bollicina. Noi abbiamo scelto il **Franciacorta Satèn 2021** di Lantieri, anch'esso cremoso e di buona intensità, con profumi floreali, agrumati e di erbe aromatiche.
25 euro, lantierideparatico.it

Ceviche di pesche e pomodori verdi con feta *pag. 59* **+ Torta alle pesche con cardamomo e amaretti** *pag. 80*

Un unico vino per l'aperitivo e il dessert? Funziona la versatilità di un **Valdobbiadene Prosecco Superiore**, con un buon residuo zuccherino, bilanciato da freschezza e acidità. Stappate il Rive di Vidor Dry Tittoni 2023 di La Tordera, con un gusto intenso e aromi di agrumi dolci e frutta tropicale.
13 euro, latordera.it

PRIMI

RISO AL SALTO CON CAPRINO E COZZE

Tovagliolo rosa dei pici **Casarialto**, posate **Sambonet**, bicchieri **IVV**, piattino decorato del riso **Sabotage_f**, tovaglietta americana, fondi di cementine **Mosaic Factory**.

PICI IN SALSA DI PEPERONI, CUCUNCI E CACIO RICOTTA

Piatto decorato **Sabotage_f**, tovagliolo **Casarialto**, bicchiere **IVV**, fondi di cementine **Mosaic Factory**.

TORTELLI DI MELANZANE CON SALSA DI COZZE AL CAFFÈ

RISO AL SALTO CON CAPRINO E COZZE

I consigli di Mazzucchelli: «Anziché frullare le mandorle semplicemente, è meglio tostarle velocemente in padella, per dare un po' di sapore in più, e poi metterle in ammollo in acqua la sera prima, quindi frullarle con un po' di liquido, per ottenere una crema più pastosa. Lo zafferano è una buona idea, ma meglio metterlo nell'acqua/brodo con cui si porta a cottura il riso, in modo che resti più delicato».

Cuoca Sara Foschini
Impegno Medio
Tempo 1 ora e 10 minuti più 12 ore di riposo
Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
- 500 g **cozze**
- 300 g **riso Carnaroli**
- 160 g **formaggio caprino fresco**
- 120 g **mandorle bianche**
- 2 **bustine zafferano**
- **finocchietto – maggiorana**
- **olio extravergine di oliva**
- **sale**

Mettete a bagno le mandorle in acqua e lasciatevele per 12 ore.
Fate aprire le cozze in una pentola con il coperchio. Spegnete, sgusciate le cozze e tenetele da parte. Filtrate l'acqua e conservatela.
Scolate le mandorle e frullatele finemente, aggiungendo circa 100 g di acqua delle cozze: otterrete una crema sapida.
Portate a bollore circa 1,2 litri di acqua con 2 bustine di zafferano.
Tostate il riso in una casseruola con un filo di olio. Salatelo leggermente e sfumatelo con 2 mestoli di acqua allo zafferano. Portatelo poi a cottura aggiungendo il brodo restante poco per volta.
Mantecatelo con la crema di mandorle, mescolando, e lasciatelo raffreddare coperto.
Appoggiate un anello in una padella antiaderente, dopo avere unto i bordi con un filo di olio. Versate un cucchiaio di olio nella padella e scaldatelo.
Pressate il riso nell'anello, livellandolo, e lasciatelo rosolare per circa 8-10 minuti, quindi voltatelo sull'altro lato, aiutandovi con un vassoio (se preferite, potete preparare quattro tortini più piccoli, anziché un unico tortino, più facili da voltare).
Servite il riso al salto completando con le cozze sgusciate, piccole quenelle di caprino, finocchietto e maggiorana.

PICI IN SALSA DI PEPERONI, CUCUNCI E CACIO RICOTTA

I consigli di Mazzucchelli: «In stagione, quando i peperoni sono belli succosi, si potrebbe fare la salsa in un altro modo: anziché arrostirli, tagliateli a pezzetti e frullateli, poi ricavate il liquido mettendo il frullato in un setaccio e infine riducetelo in padella. In questo modo otterrete una salsa che sa di peperone crudo e mantiene un bellissimo colore acceso. Cucunci, olive e cacio ricotta li aggiungerei a completamento».

Cuoca Sara Foschini
Impegno Facile
Tempo 45 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 2 PERSONE
- 800 g **2 peperoni**
- 150 g **pici – 50 g cacio ricotta**
- **olio extravergine di oliva**
- **aglio – olive di Gaeta**
- **cucunci – sale**
- **olio extravergine di oliva**

Tagliate a pezzetti i peperoni e frullateli in un frullatore potente.
Raccogliete la polpa in un setaccio e schiacciatela in modo da ottenere tutto il liquido.
Versate il liquido in una casseruola e fatelo ridurre finché non avrete ottenuto una salsa quasi sciropposa e molto rossa: serviranno circa 15 minuti.
Lessate intanto i pici in acqua bollente salata.
Scaldate in una padella 4-5 cucchiai di olio con uno spicchio di aglio e una manciata di cucunci: scolate la pasta e saltatela velocemente in padella.
Versatela infine nella riduzione di peperone e mescolate. Servitela completando con qualche oliva e cacio ricotta grattugiato.

Il riso al salto in cottura nella padella, con l'anello per metterlo in forma di tortino. A fianco, Aurora Mazzucchelli aggiunge una quenelle di caprino alla decorazione di Sara Foschini.

TORTELLI DI MELANZANE CON SALSA DI COZZE AL CAFFÈ

In questo piatto, Aurora raccomanda di asciugare molto bene le melanzane, una volta ottenuta la loro polpa. La cosa più sorprendente è la salsa di cozze al caffè: all'assaggio ti colpisce prima il caffè ma poi, sul finale, esce il gusto delle cozze: «Cozze e caffè stanno molto bene insieme».

Cuoca Aurora Mazzucchelli
Impegno Per esperti
Tempo 2 ore e 10 minuti più 8 ore di ammollo dei fagioli
Vegetariana

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

PER LA PASTA
- 150 g **semola di grano duro**
- 100 g **farina bianca**
- 2 **uova – 1 tuorlo**

PER IL RIPIENO
- 200 g **fagioli cannellini secchi**
- 3 **melanzane**
- **erbe aromatiche – sale**
- **olio extravergine di oliva**
- **sedano – carota – cipolla**
- **aglio – origano – menta**
- **santoreggia**

PER LA SALSA
- 1 kg **cozze – aglio**
- **crema di fagioli**

→

olio extravergine di oliva
vino bianco – sale
caffè espresso di moka
PER COMPLETARE
olio di arachidi
erba cipollina – origano

PER LA PASTA
Mescolate la semola con la farina, quindi impastate con le uova fino a ottenere un composto omogeneo. Avvolgetelo nella pellicola e lasciatelo riposare per almeno 30 minuti.
PER IL RIPIENO
Mettete i fagioli in acqua per circa 8 ore (potete metterli in ammollo la sera prima). Scolateli e lessateli in acqua bollente con un pezzetto di sedano, mezza carota e mezza cipolla, 2 spicchi di aglio sbucciati, per circa 35-40 minuti, finché non saranno morbidi. Salate verso la fine della cottura.
Lavate le melanzane e tagliatele a metà. Ricavate da una di esse qualche fettina molto sottile che friggerete per la decorazione.
Incidete la polpa delle altre con un coltellino, a griglia, quindi ungetele di olio, salate e cospargete con erbe aromatiche fresche.
Appoggiate le melanzane su una placca coperta con carta da forno, quindi infornatele a 180 °C per circa 40 minuti.
Sfornatele e ricavate tutta la polpa con un cucchiaio: raccoglietela in un setaccio e lasciatela riposare schiacciandola un po', in modo da eliminare tutta l'acqua residua.
Togliete le verdure e l'aglio e frullate i fagioli lessati ottenendo una crema.
Pesate 400 g di polpa di melanzana e mescolatela con 200 g di crema di fagioli (le grammature potranno variare leggermente, in base alle dimensioni delle melanzane che sceglierete: adeguate il peso della crema di fagioli).
Frullate tutto insieme, unendo un trito di erbe aromatiche: origano, menta, santoreggia. Regolate di sale se serve. Raccogliete quindi il ripieno ottenuto in una tasca da pasticciere.
PER I TORTELLI
Stendete la pasta poca per volta con una sfogliatrice, a uno spessore di circa 2 mm. Tagliatela con un tagliapasta (ø 6 cm) in dischi e disponete al centro di ognuno una «pallina» di ripieno, grande come una ciliegia, quindi richiudete i dischi, prima a mezzaluna, poi a cerchio, formando dei piccoli cappellacci. Procedete così fino a terminare la pasta, ottenendo circa 120 tortelli (20 a testa).
Disponeteli su un vassoio infarinato e teneteli pronti da cuocere.
PER LA SALSA
Fate aprire le cozze con un filo di olio e uno spicchio di aglio. Sfumatele con un goccio di vino bianco, copritele con un coperchio e cuocete finché non si aprono.
Spegnete e sgusciate le cozze.
Tenetene da parte una ventina per il piatto. Pesate le cozze (tenendone alcune intere per il piatto) e frullatele con pari peso di crema di fagioli. In ultimo, aggiungete due cucchiaini di caffè: assaggiate la crema e regolatela di sale.
PER COMPLETARE
Friggete le fettine di melanzane in un piccolo pentolino con olio di arachide a 190 °C, per 1 minuto, scolandole su carta da cucina.
Lessate i tortelli in acqua bollente salata (oppure, se volete, riutilizzate l'acqua di cottura delle cozze, aggiungendone altra).
Scolate i tortelli e serviteli sulla crema di cozze e caffè, completando con le cozze tenute da parte, le melanzane fritte, foglioline di origano fresco e fili di erba cipollina tagliuzzati.

In queste foto, in sequenza, i passaggi principali per la realizzazione dei tortelli di Aurora: il taglio delle melanzane, fritte e al forno; la preparazione dei tortelli, il completamento della salsa alle cozze e caffè e la conclusione del piatto, con l'aggiunta delle cozze sgusciate.

Tortelli di melanzane con salsa di cozze al caffè *pag. 63* **+ Suprema di pollo con vellutata di carote e zenzero** *pag. 75*

Scegliete un bianco importante, come l'**Etna Bianco Ante 2021** di I Custodi delle Vigne dell'Etna, che profuma di fiori e di erbe mediterranee e ha un gusto sapido ed elegantissimo, con ricordi di limone e leggere spezie.
33 euro, icustodi.it

Riso al salto con caprino e cozze *pag. 63*

I profumi di erbe balsamiche e di agrumi dell'**Erbaluce di Caluso 60 2022** di Cantina della Serra richiamano gli ingredienti della ricetta, mentre il suo gusto sapido è in armonia con la nota iodata delle cozze e in piacevole contrasto con quella dolce-acidula del caprino.
15 euro, cantinadellaserra.com

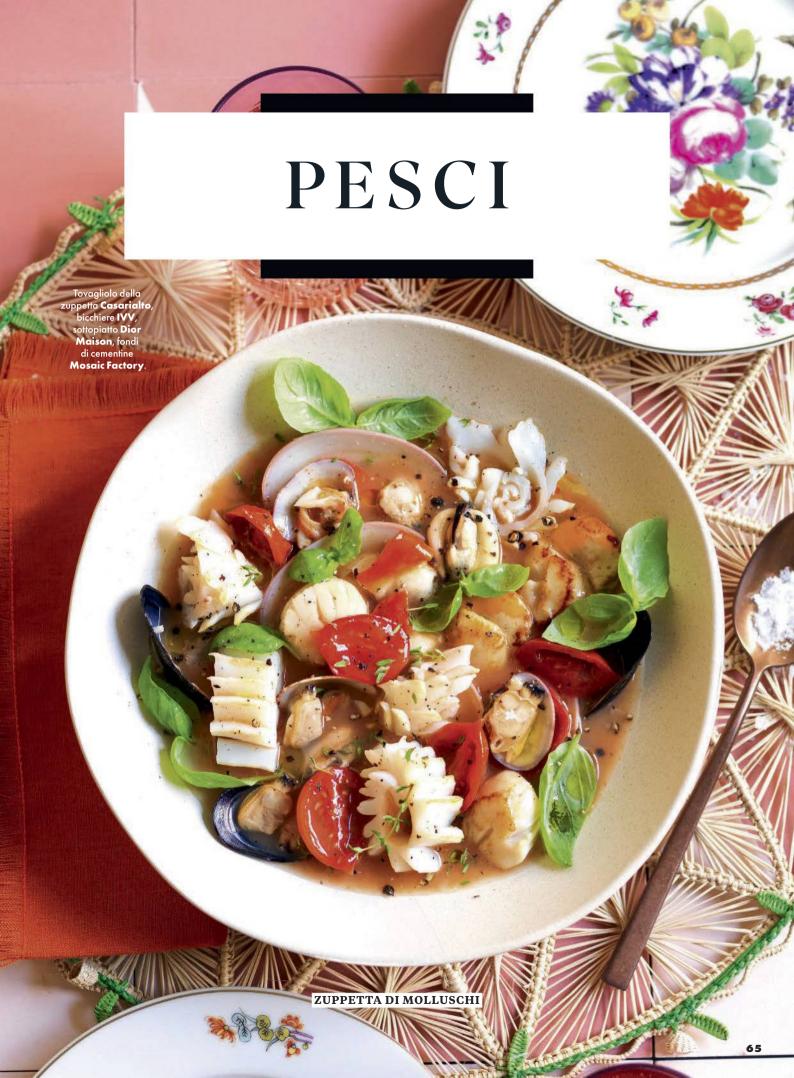
PESCI

Tovagliolo della zuppetta **Casarialto**, bicchiere **IVV**, sottopiatto **Dior Maison**, fondi di cementine **Mosaic Factory**.

ZUPPETTA DI MOLLUSCHI

MELANZANE RIPIENE DI SPADA E POMODORINI

Posate delle melanzane e del merluzzo **Sambonet**, bicchieri **IVV**, tovaglioli **Casarialto**, fondi di cementine **Mosaic Factory**.

MERLUZZO AL FORNO CON CREMA DI CICERCHIE

ZUPPETTA DI MOLLUSCHI

I consigli di Mazzucchelli: «Anziché aggiungere anche i filetti di gallinella, farei una zuppa solo di molluschi, che è più coerente, mettendo le varietà locali che si trovano, o che si preferiscono».

Cuoco Giovanni Ruggieri
Impegno Medio
Tempo 1 ora e 30 minuti
Senza glutine

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

1 kg vongole
1 kg cozze
1 kg fasolari
250 g fagioli borlotti lessati
10 pomodorini del piennolo
6 capesante – 2 calamari
2 seppie – vino bianco
concentrato di pomodoro
olio extravergine di oliva
basilico –sale – pepe

Pulite e spurgate cozze, vongole e fasolari, separatamente. Sempre separatamente, fatele aprire: scaldate in una casseruola un filo di olio, unite i molluschi, sfumate con uno spruzzo di vino bianco e chiudete con un coperchio. Appena vedete che si aprono, toglietele dalla pentola, sgusciatele e mettetele da parte. Filtrate il sugo e conservatelo. Alla fine, avrete aperto tutti i molluschi e raccolto i loro sughi di cottura, filtrati, tutti insieme in una casseruola.
Sgusciate i molluschi conservandone solo alcuni con il guscio.
Raccogliete i fasolari in una ciotola e lasciateli decantare: sono spesso pieni di sabbia, e così si depositerà sul fondo. Dopo 15-20 minuti, prelevate i molluschi con una schiumarola.
Portate a bollore le acque dei molluschi, aggiungendo i fagioli lessati, i pomodorini tagliati a metà e 1 cucchiaino di concentrato di pomodoro. Fate sobbollire per circa 15-20 minuti.
Pulite intanto i calamari e le seppie: separate i ciuffi dai corpi e apriteli. Incidete la polpa dei calamari con tagli incrociati, creando dei rombi, nella parte interna. Incidete le seppie con tagli paralleli.
Cuoceteli in una padella molto calda, con un filo di olio, per 1 minuto i calamari, 1 minuto e mezzo le seppie: si arricceranno su loro stessi. Tagliateli poi a rondelline. Cuocete anche i ciuffi.
Pulite le capesante e scottatele nella padella, per 1 minuto su ogni lato.
Servite la zuppetta con i molluschi sgusciati, le rondelle di seppie e calamari e le capesante. Completate con un filo di olio, sale, pepe e foglie di basilico.

MELANZANE RIPIENE DI SPADA E POMODORINI

I consigli di Mazzucchelli: «Se preferite, cuocete le melanzane come suggerito, poi trasformate la polpa in una crema, su cui adagiare lo spada. Per i pomodorini, li candirei spadellandoli velocemente con le olive, per omogeneità con lo spada, che è scottato».

Cuoco Giovanni Ruggieri
Impegno Medio
Tempo 1 ora e 15 minuti
Senza glutine

INGREDIENTI PER 2 PERSONE

500 g 1 fetta di pesce spada per il consumo a crudo
8 pomodorini gialli
4 pomodorini rossi
2 melanzane viola
menta – sale – zucchero
olio extravergine di oliva

Lavate le melanzane e mettetele in una casseruola con il coperchio. Cuocetele per circa 1 ora, voltandole spesso su ogni lato, appoggiandole anche in piedi, in modo che cuocia tutta la polpa. Le melanzane avranno un sapore leggermente affumicato e la consistenza di una melanzana cotta al forno.
Tagliate lo spada in cubotti di circa 2 cm e cuoceteli velocemente in una padella rovente, con un filo di olio, per 1 minuto e mezzo. Salate.
Tagliate a metà i pomodorini e saltate anch'essi velocemente nella stessa padella dello spada, con l'aggiunta di un filo di olio e una presa di zucchero.
Appoggiate le melanzane nei piatti, apritele delicatamente sul lato lungo, come una scatola di sardine, e schiacciate leggermente la polpa all'interno. Salate poco e condite con un filo di olio, poi riempite le melanzane con i cubi di spada e i pomodorini, completando con ciuffetti di menta fresca.

MERLUZZO AL FORNO CON CREMA DI CICERCHIE

I consigli di Mazzucchelli: «Non farei il merluzzo al vapore ma lo cuocerei in modo più appetitoso; terrei la cipolla caramellata, ma non metterei le olive».

Cuoco Giovanni Ruggieri
Impegno Facile
Tempo 1 ora e 40 minuti più 12 ore di riposo

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

600 g 4 tranci di merluzzo puliti
350 g cicerchie secche
2 cipolle rosse
pangrattato
erbe aromatiche
bicarbonato – timo
zucchero
aceto
olio extravergine di oliva
sale – pepe

Mettete in ammollo le cicerchie in acqua per 12 ore.
Scolatele e sciacquatele, quindi cuocetele in una casseruola piena di acqua fredda, con un cucchiaino di bicarbonato e un rametto di timo legato, che poi toglierete.
Portate a bollore, quindi abbassate il fuoco e fate cuocere per circa 1 ora e 30 minuti, fino a quando le cicerchie non cominceranno a rompersi. Salate.
Sbucciate le cipolle e tagliatele a fettine. Rosolatele in una casseruola con 2 cucchiai di olio, salandole subito.
Lasciatele cuocere per 4-5 minuti quindi aggiungete 2 cucchiai di zucchero, lasciatelo sciogliere e sfumate con 3 cucchiai di aceto: cuocete finché l'aceto non sala evaporato, per altri 3-5 minuti.
Scolate le cicerchie conservando un po' della loro acqua.
Frullatele con 2 o 3 cucchiai di olio, aggiungendo un po' della loro acqua, in base alla consistenza che preferite.
Frullate il pangrattato con erbe aromatiche a vostra scelta (timo, dragoncello ed erba Luigia), un pizzico di sale e pepe.
Cospargete la superficie dei tranci di merluzzo con questa panatura, unite un filo di olio e infornate a 220 °C, sotto il grill, per 12-15 minuti.
Servite i tranci con la crema di cicerchie, completando con le cipolle caramellate e foglie di erbe aromatiche fresche.

PER SEMPLIFICARE
Potete preparare la crema partendo da cicerchie (o ceci, se non le trovate) già lessate: in questo caso, frullateli con un po' della loro acqua di governo, con un pizzico di sale, pepe, un goccio di olio, regolandovi con il liquido per ottenere la consistenza che preferite.

VERDURE

Vassoio della torta salata **Seletti**, piattini **Sabotage_f**, bicchieri colorati **IVV**, tovagliolo **Casarialto**, fondi di cementine **Mosaic Factory**.

TORTA SALATA CON PEPERONI VERDI E NOCCIOLE

Piatto piano del purè **Seletti**, tovagliolo **Casarialto**, posata **Sambonet**, fondi di cementine **Mosaic Factory**.

PURÈ DI PATATE E PERE CON PETALI DI CIPOLLA E GORGONZOLA

TORTA SALATA CON PEPERONI VERDI E NOCCIOLE

I consigli di Mazzucchelli: «Non metterei i fagiolini in una torta salata, perché non sono particolarmente forti di gusto, rischiano di essere travolti dal pecorino. Piuttosto sceglierei un rappresentante della famiglia dei cavoli, oppure dei peperoni, più decisi nel sapore».

Cuoca Joëlle Néderlants
Impegno Medio
Tempo 1 ora
più 1 ora di riposo
Vegetariana

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

PER LA PASTA BRISÉE
- **225 g farina 00**
- **150 g burro**
- **80 g farina di nocciole**
- **1 tuorlo**
- **sale – pepe**

PER IL RIPIENO
- **350 g peperoni verdi**
- **50 g panna**
- **50 g latte**
- **30 g burro**
- **25 g pecorino**
- **20 g di nocciole**
- **2 uova**
- **10 foglie di basilico**
- **sale – pepe**

PER LA PASTA
Impastate la farina 00 e la farina di nocciole con il burro, sale e pepe, ottenendo un composto sabbioso. Unite il tuorlo e impastate, ottenendo un panetto omogeneo. Avvolgetelo nella pellicola e lasciatelo riposare per 1 ora in frigorifero.
Stendete la pasta a 4 mm di spessore su un piano leggermente infarinato e foderate con esso uno stampo lungo da torta salata (11 x 35 cm circa); bucherellate il fondo con una forchetta.
PER IL RIPIENO
Mondate i peperoni e tagliateli a liste. Sciogliete 30 g di burro in una padella a fuoco vivace e rosolatevi i peperoni per 2-3 minuti, quindi abbassate leggermente la fiamma e cuocete, mescolando ogni tanto, per circa 15 minuti. Lasciate intiepidire.
Unite in una ciotola panna, latte, uova, pecorino, un pizzico di sale, basilico e frullate con il mixer a immersione.
Posizionate i peperoni sul fondo della brisée, versate la miscela di panna, latte e uova, e completate con le nocciole tritate grossolanamente.
Cuocete in forno già caldo a 170-180°C per circa 40-45 minuti. Deve risultare cotta la pasta e dorato il ripieno.

PURÈ DI PATATE E PERE CON PETALI DI CIPOLLA E GORGONZOLA

I consigli di Mazzucchelli: «Trovo interessante la lavorazione delle patate e delle pere insieme per la preparazione del purè. Per il resto... l'abbinamento è proverbiale, al contadin non far sapere quanto è buono il formaggio con le pere! Buona anche la cipolla a completamento».

Cuoca Joëlle Néderlants
Impegno Facile
Tempo 1 ora e 30 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
- **850 g patate**
- **430 g pere**
- **120 g gorgonzola**
- **100 g burro**
- **1 cipolla di Tropea**
- **aceto di mele**
- **noce moscata**
- **olio extravergine di oliva**
- **timo limone**
- **zucchero**
- **sale**
- **pepe**

Sbucciate le patate e le pere, e tagliatele a tocchetti di 1-2 cm; ponetele in una casseruola coperte di acqua fredda. Portate a bollore e cuocete per circa 20-25 minuti.
Scolate e passate tutto a caldo con il passaverdure. Aggiungete il burro e mescolate con una frusta, aggiustate di sale e noce moscata.
Sbucciate la cipolla e ricavatene dei petali sfogliando gli strati.
Scaldate una padella con 2 cucchiai di olio, rosolate le cipolle a fuoco vivace con timo, sale e pepe per 5-7 minuti. Cospargete quindi con 1 cucchiaio di zucchero e, dopo 2 minuti, sfumate con 2 cucchiai di aceto di mele.
Servite il purè caldo o tiepido con i petali di cipolla, il gorgonzola a pezzetti, qualche goccia di olio a crudo e foglie di timo limone per completare.

Pici in salsa di peperoni, cucunci e cacio ricotta *pag. 63*

Provate l'abbinamento con un vino rosato, di buona freschezza, come il **Velarosa 2023** di Belvento, un grenache che cresce vicino al mare e si fa ricordare per i profumi floreali, fruttati e di erbe mediterranee e il sorso fragrante e salino. Anche al super. *10 euro, petrawine.it*

Milanesine di coniglio con creme di porcini e di aglio, cardoncelli e chips *pag. 76*

Scegliete un rosso fresco e succoso, che rispetti la delicatezza della carne di coniglio e che si abbini bene con i funghi, come il **Medera 2022** di Castello di Grumello, prodotto con un antico vitigno autoctono bergamasco che era quasi scomparso e caratterizzato da un frutto croccante e da una grande versatilità in tavola. Servitelo sui 14-16 °C. *24 euro, castellodigrumello.it*

Tagliata di manzo con insalata di zucchine e ravanelli *pag. 75*

Un matrimonio perfetto è quello tra la carne di manzo e un rosso toscano a base di sangiovese. Ci è piaciuto l'accostamento con il **Chianti Rùfina Vigneto Poggio Riserva 2020** di Fattoria il Capitano che ha profumi di frutti rossi, spezie e tabacco e un gusto sapido e persistente. *35 euro, fattoriailcapitano.com*

Melanzane ripiene di spada e pomodorini *pag. 68*
+ Zuppetta di molluschi *pag. 68*

Stappate un rosato di carattere e di buona morbidezza, come quelli prodotti in Sud Italia. Ci è piaciuto molto l'abbinamento con lo **Scassabarile 2023** di Santa Venere, fatto con il raro vitigno marsigliana nera. Fresco e invitante, ha aromi che ricordano i fiori di tiglio, il lime e la menta. *15 euro, santavenere.com*

CARNI

SUPREMA DI POLLO CON VELLUTATA DI CAROTE E ZENZERO

Vassoio della tagliata **Seletti**, posate **Sambonet**, bicchieri colorati **IVV**, tovaglioli **Casarialto**, fondi di cementine **Mosaic Factory**.

TAGLIATA DI MANZO CON INSALATA DI ZUCCHINE E RAVANELLI

Tovaglioli della milanese **Casarialto**, posate **Sambonet**, bicchieri colorati **IVV**, fondo di cementine **Mosaic Factory**.

MILANESINE DI CONIGLIO CON CREME DI PORCINI E DI AGLIO, CARDONCELLI E CHIPS

SUPREMA DI POLLO CON VELLUTATA DI CAROTE E ZENZERO

I consigli di Mazzucchelli: *«Cuocerei la supreme in padella nappandola con il burro: le erbe aromatiche, più che in cottura, le frullerei con il pangrattato, ottenendo una sabbia verde, su cui adagerei il pollo. Per la crema di carote, le cuocerei al burro e aggiungerei lo zenzero solo al momento di frullarle».*

Cuoco Giovanni Ruggieri
Impegno Facile
Tempo 1 ora

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- **300 g carote**
- **150 g pangrattato**
- **4 supreme di pollo**
- **4 carotine con il ciuffo**
- **burro – zenzero – salvia**
- **erbe aromatiche**
- **olio extravergine di oliva**
- **sale – pepe**

Frullate un pezzetto di zenzero grande come una patatina con un goccio di acqua, quindi versate il frullato in un setaccio e lasciate colare il succo.
Sbucciate le carotine con il ciuffo, mantenendole intere.
Sbucciate le carote e tagliatele a pezzetti. Mettetele in una casseruola insieme con le carotine intere, con una noce di burro, 2 foglie di salvia, sale, una macinata di pepe nero e cuocetele dolcemente per circa 25 minuti, aggiungendo un mestolino di acqua.
Togliete dalla padella le carotine intere e tenetele da parte.
Frullate le altre carote con 1 cucchiaio di succo di zenzero.
Frullate il pangrattato con un ciuffo di erbe aromatiche a vostra scelta: noi abbiamo utilizzato basilico, rosmarino e maggiorana.
Rosolate le supreme di pollo in una padella antiaderente con un filo di olio, appoggiandole prima sul lato della pelle. Salate e pepate la polpa, quindi voltatele e rosolatele anche sull'altro lato.
Aggiungete quindi abbondante burro e lasciatelo sciogliere, abbassate il fuoco e continuate a cuocere le supreme nappandole con il burro, per circa 10 minuti.
Servite le supreme appoggiandole sul pane aromatico e accompagnandole con la crema di carote. Decorate con le carotine intere.

TAGLIATA DI MANZO CON INSALATA DI ZUCCHINE E RAVANELLI

I consigli di Mazzucchelli: *«Una ricetta classica, che può giocare sulla freschezza dell'insalata di accompagnamento. Importante curare bene la cottura della carne».*

Cuoco Giovanni Ruggieri
Impegno Medio
Tempo 40 minuti
Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- **1 kg controfiletto di manzo**
- **350 g zucchine**
- **120 g ravanelli**
- **10 foglie di bietola**
- **burro**
- **coriandolo**
- **zenzero**
- **vino bianco secco**
- **olio extravergine di oliva**
- **sale**
- **pepe**

Tagliate a metà il controfiletto, in modo da gestirlo meglio in cottura. Salatelo e pepatelo, ungetelo con un filo di olio e rosolatelo in una padella antiaderente adatta al forno, per circa 2 minuti su ogni lato.
Trasferite la padella nel forno e cuocete a 220 °C per 12 minuti circa.
Togliete la carne e lasciatela riposare coperta con un foglio di alluminio.
Unite nel fondo di cottura in padella una nocetta di burro e un goccio di vino bianco, lasciate ridurre per 2 minuti e filtrate, ottenendo una salsina.
Ungete di olio, sopra e sotto, le foglie di bietola. Adagiatele su un piatto fondo sul quale avete teso un foglio di pellicola alimentare e mettetele nel forno a microonde. Attivatelo alla massima potenza per 30 secondi per volta, finché le foglie non saranno croccanti. (In alternativa, friggetele molto velocemente in una piccola casseruola con olio profondo).
Mondate zucchine e ravanelli e tagliate entrambi a rondelle sottili. Mescolatele e conditele con un pizzico di sale e pepe, olio extravergine, un cucchiaino di succo di zenzero (grattugiato e strizzato) e foglioline di coriandolo.
Tagliate la carne a fette spesse e servitela con l'insalata, completando con le bietole croccanti. →

Aurora Mazzucchelli e Giovanni Ruggieri stabiliscono insieme come cuocere i funghi per la ricetta: in parte a dadini con i porcini, in parte tagliati per il lungo, da cuocere in olio insieme con le teste. Sotto, i passaggi per la preparazione e la frittura delle milanesine di coniglio.

MILANESINE DI CONIGLIO CON CREME DI PORCINI E DI AGLIO, CARDONCELLI E CHIPS

I consigli di Mazzucchelli:
«Cuocerei i funghi freschi prima confit e poi in padella, per valorizzarli, invece che farne solo una crema. Preparerei poi una crema di aglio, che può dare sapore, mentre le chips dovranno essere molto sottili e ben sciacquate dall'amido, per dare una croccantezza superiore».
Cuoco Giovanni Ruggieri
Impegno Per esperti
Tempo 2 ore e 10 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
- **500 g 3 cosce di coniglio**
- **400 g porcini a pezzetti**
- **4 cardoncelli**
- **3 patate bianca, viola, arancione**
- **2 teste di aglio**
- **1 scalogno – 1 uovo – sale**
- **vino bianco**
- **rosmarino – timo – salvia**
- **alloro – farina – pane panko**
- **olio extravergine di oliva**
- **latte – olio di arachidi**

Pulite per prima cosa i funghi cardoncelli: tagliatene uno in quattro per il lungo; degli altri, separate le teste dai gambi.
Ponete il cardoncello tagliato in quattro e le teste in una casseruola con 600 g di olio, un rametto di timo e uno di alloro. Portate l'olio a 70-80 °C e cuocete per circa 45 minuti.
Pelate le patate e tagliatele a fettine molto sottili con una mandolina. Sciacquatele in acqua per eliminare l'amido in eccesso e asciugatele bene, quindi friggetele per 1 minuto, poche per volta, in olio di arachidi bollente.
Scolatele su carta da cucina e tenetele da parte.
Tagliate a pezzetti i gambi dei cardoncelli. Tritate lo scalogno e soffriggetelo in una casseruola con un filo di olio. Aggiungete un mazzetto di rosmarino, timo, salvia e alloro, quindi i porcini a pezzetti e i gambi dei cardoncelli e insaporiteli per 3 minuti.
Sfumate con uno spruzzo di vino bianco e un goccio di acqua, coprite con un coperchio e cuocete per circa 15 minuti.
Eliminate le erbe e frullate i funghi con un mixer, ottenendo una crema.
Pulite l'aglio, sbucciando ogni spicchio ed eliminando il germoglio centrale.
Metteteli in una casseruola, copriteli di acqua, portate a bollore, scolate e raffreddate; ripetete l'operazione per altre due volte.
Mettete quindi gli spicchi di aglio in casseruola con latte a coprire e fate cuocere a leggero bollore per 30 minuti.
Frullate tutto ottenendo una crema di aglio molto profumata.
Disossate le cosce di coniglio e tagliate la polpa a «straccetti». Batteteli tra due fogli di carta da forno, per sfibrarli e rendere la carne più tenera. Salate.
Infarinatele e passatele nell'uovo battuto, quindi nel pane panko.
Friggetele in olio di arachidi (lo stesso delle chips) a 175 °C per 2 minuti, finché non saranno dorate. Scolatele su carta da cucina.
Scolate i cardoncelli cotti nell'olio e passateli per 3-4 minuti su una padella rovente, per abbrustolirli.
Servite le milanesine di coniglio accompagnandole con la crema di funghi, completate con i cardoncelli tagliati in quattro o le teste, e terminate con la salsa di aglio e le chips croccanti.
PER SEMPLIFICARE Per rendere più semplice questa ricetta, senza rinunciare all'equilibrio dei sapori, potete evitare di preparare la crema di aglio: mettete uno spicchio di aglio in cottura quando preparate la crema e frullatelo insieme. Inoltre, potete acquistare le chips già pronte: le troverete facilmente nei negozi di specialità alimentari.

Merluzzo con crema di cicerchie *pag. 68*

Un bianco sapido del Sud valorizza il merluzzo e la panatura di erbe aromatiche. Sorprendente l'**Icona d'Itria Verdeca 2023** di Amalberga: prodotto da una nuova cantina che valorizza il territorio di Ostuni, è intenso, complesso e pieno di carattere. Servitelo a 10-12 °C. ***25 euro, amalberga.it***

Torta salata con peperoni verdi e nocciole *pag. 71*

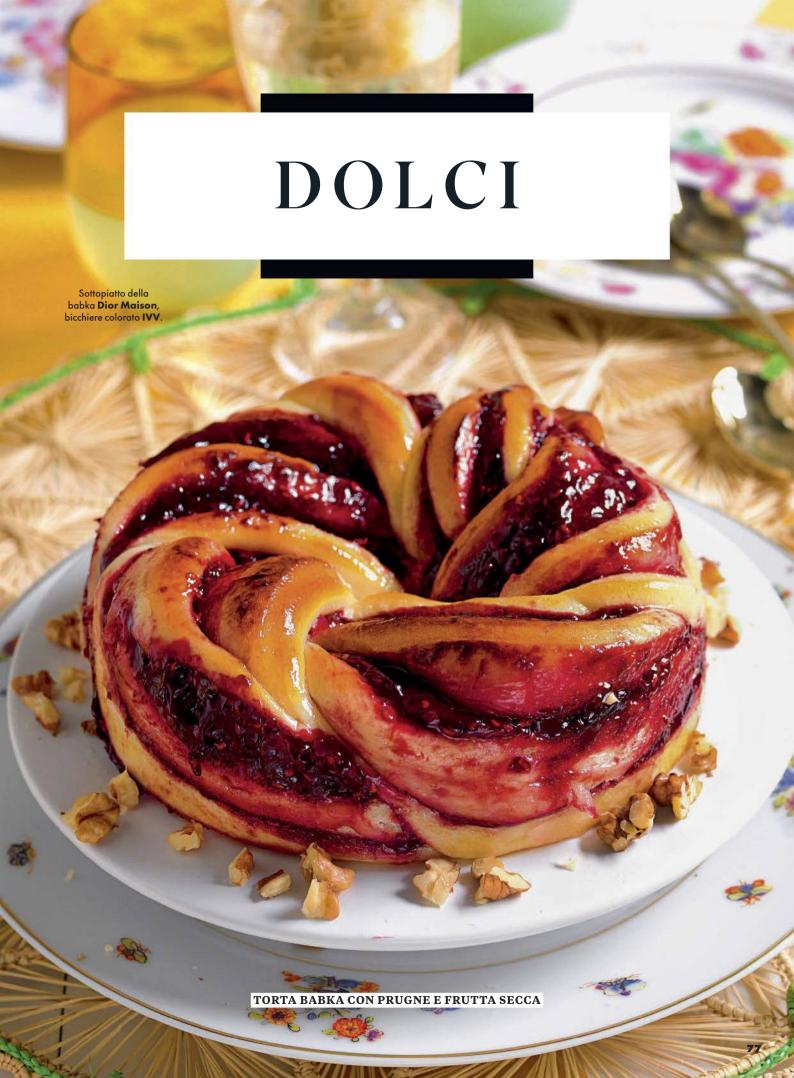
I profumi vegetali e la freschezza del **Grillo 2022** di La Giasira richiamano quelli dei peperoni verdi. Con il suo carattere mediterraneo, il gusto pieno e il finale minerale, si può servire con la nostra torta sia all'aperitivo sia a cena. ***20 euro, lagiasira.it***

DOLCI

Sottopiatto della babka **Dior Maison**, bicchiere colorato **IVV**.

TORTA BABKA CON PRUGNE E FRUTTA SECCA

PANNA COTTA ALLE SPEZIE CON FRUTTA E ACETO BALSAMICO

Piatti e tazze da tè della pannacotta **Sabotage_f**, cucchiaini **Sambonet**, fondo di cementine **Mosaic Factory**.

TORTA BABKA CON PRUGNE E FRUTTA SECCA

I consigli di Mazzucchelli:
«Invece che farcire solo con composta di prugne, arricchirei questa torta con dadini di canditi e frutta secca».
Cuoca Joëlle Néderlants
Impegno Medio
Tempo 1 ora e 30 minuti
più 9 ore e 30 minuti di riposo
Vegetariana

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

PER L'IMPASTO
250 g farina 0
150 g latte – 50 g burro
50 g zucchero
12 g lievito di birra fresco
3 g sale

PER LA FARCITURA
300 g prugne – 125 g lamponi
50 g zucchero – 30 g noci
20 g scorza di arancia candita
4 g pectina – burro – uovo

PER L'IMPASTO
Sciogliete il lievito nel latte tiepido, amalgamate con la farina, lo zucchero, il burro a tocchetti (non troppo morbido) e lavorate fino a ottenere un impasto omogeneo; unite in ultimo il sale, lavorate ancora qualche minuto, formate una palla e coprite con la pellicola (non a contatto). Fate lievitare per mezz'ora a temperatura ambiente e poi tutta la notte (8 ore) in frigorifero.
Riportate l'impasto fuori dal frigorifero 15 minuti prima di stenderlo.

PER LA FARCITURA
Pulite e snocciolate le prugne, tagliatele a tocchetti. Sciacquate i lamponi. Raccogliete la frutta in una casseruola con 30 g di zucchero e cuocete per 15-20 minuti, poi aggiungete il resto dello zucchero mescolato alla pectina e proseguite la cottura a fuoco medio. Deve risultare una confettura soda che abbia perso una buona parte di umidità.

PER LA TORTA
Stendete la pasta in un rettangolo di 30x20 cm, su un foglio di carta da forno leggermente infarinato, a circa 4-5 mm di spessore. Spalmate 6 cucchiai di composta, distribuendola in modo omogeneo e lasciando 3 cm liberi su uno dei bordi più lunghi.
Distribuite anche le scorzette di arancia a pezzetti e le noci sminuzzate. Spennellate di uovo sbattuto il bordo rimasto libero, arrotolate la pasta su se stessa a formare un rotolo.

→

Ponete il rotolo in freezer per 20-30 minuti, fino a che non sarà rassodato per essere maneggiato più agevolmente.
Tagliate il rotolo in due per il lungo, intrecciate i filoni e chiudete la treccia a cerchio. Ungete con poco burro pomata uno stampo tondo (ø 18 cm), un po' alto ai bordi e accomodatevi la treccia.
Lasciate lievitare per 1 ora in un luogo riparato.
Cuocete in forno statico a 180 °C per 35 minuti, controllando che risulti bella dorata. Sfornate, lasciate raffreddare e servite.

Joëlle Néderlants prepara la sua panna cotta seguendo i consigli di Aurora Mazzucchelli: spezie nella panna, per profumarla durante la notte. Poi si versa nelle tazze (o in piatti o stampini) come mostrato sopra, per poi terminare con le decorazioni di frutta fresca e aceto balsamico.

PANNA COTTA ALLE SPEZIE CON FRUTTA E ACETO BALSAMICO

I consigli di Mazzucchelli:
«Non mi piace molto l'idea di inserire il mosto cotto in cottura nella panna cotta. Preferisco piuttosto una panna cotta bianca, eventualmente ben aromatizzata con spezie, e poi una guarnitura finale con mosto o aceto balsamico».
Cuoca Joëlle Néderlants
Impegno Facile
Tempo 30 minuti più 15 ore di riposo

INGREDIENTI PER 5 PERSONE
500 g panna fresca
50 g zucchero più un po'
6 g gelatina alimentare in fogli
1 albume – pepe di Timut pepe di Jamaica – salvia noce moscata – rosmarino uva bianca, nera e rossa alchechengi – kumquat aceto balsamico

Versate la panna in una ciotola e profumatela con un cucchiaino di pepe di Timut pestato, uno di pepe di Jamaica pestato, un pezzetto di noce moscata pestato, un ramo di rosmarino. Coprite con la pellicola a contatto e lasciate in frigorifero per 12 ore.
Mettete a bagno la gelatina in 18 g di acqua.
Filtrate la panna, pesatela di nuovo, eventualmente integrate per raggiungere i 500 g, e scaldatela con lo zucchero, fino quasi al bollore, quindi aggiungetevi la gelatina ammorbidita e fatevela sciogliere.
Versate la panna cotta in 5 o 6 tazzine da porzione o piatti fondi, secondo la grandezza.
Riponetele in frigorifero per 3 ore.
Mondate la frutta e tagliate a metà gli acini di uva, a fettine i kumquat e tenete interi gli alchechengi, con le loro foglie. Passate le foglie di salvia nell'albume sbattuto, quindi nello zucchero semolato e lasciatele asciugare.
Disponete i frutti e la salvia sulla superficie delle panne cotte e completate con gocce di aceto balsamico.

TORTA MORBIDA ALLE PESCHE CON CARDAMOMO E AMARETTI

I consigli di Mazzucchelli:
«È una bella ricetta, con anche l'arricchimento del cardamomo ad aromatizzare: una torta semplice ma efficace».
Cuoca Joëlle Néderlants
Impegno Facile
Tempo 1 ora e 30 minuti più 1 ora di raffreddamento
Vegetariana

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
150 g burro più un po'
120 g farina 00
120 g zucchero a velo
50 g ricotta
30 g farina di mandorle
4 g lievito
10 bacche di cardamomo
10 amaretti
3 uova – sale
3 pesche noci medie – limone

Pestate in polvere le bacche di cardamomo e mescolatele con lo zucchero a velo, insieme a un pizzico di scorza grattugiata di limone. Lasciate riposare per 10 minuti.
Montate il burro a temperatura ambiente con lo zucchero aromatizzato e un pizzico di sale, fino a ottenere un composto bianco e spumoso.
Aggiungete la ricotta e amalgamate, poi unite un uovo alla volta, quindi le farine e il lievito.
Lavate le pesche, tagliatele a metà, eliminate picciuolo e nocciolo. Incidetele dalla parte della buccia con tagli paralleli.
Imburrate e infarinate uno stampo (ø 22 cm). Versatevi il composto, posizionate le pesche a cerchio con la parte della buccia rivolta verso l'alto e cospargete con gli amaretti sbriciolati.
Cuocete in forno statico già caldo a 180 °C 40-45 minuti, controllando la cottura con uno stecchino.
Sfornate e lasciate raffreddare la torta prima di toglierla dallo stampo.

Purè di patate e pere con petali di cipolla e gorgonzola *pag. 71*

Va bene un bianco giovane e delicato con profumi fruttati che richiamino la pera. Provate il **Venezia Pinot Grigio 2023** di Cantina Pizzolato, biologico, equilibrato con un finale leggermente sapido che valorizza le verdure.
7 euro, lacantinapizzolato.it

Torta babka *pag. 79* **+ Panna cotta alle spezie con frutta e aceto** *pag. 80*

Scegliete un vino dolce e rosso, con profumi speziati che richiamino quelli della panna cotta. Il Recioto della **Valpantena 2022** di Bertani ha aromi di confettura di frutti di bosco, cioccolato e di prugna che vanno d'accordo anche con la torta babka.
24,50 euro, bertani.net

Tazza da tè e piattini **Sabotage_f**, fondo di cementine **Mosaic Factory**.

TORTA MORBIDA ALLE PESCHE CON CARDAMOMO E AMARETTI

GENERAZIONE FRANCIACORTA

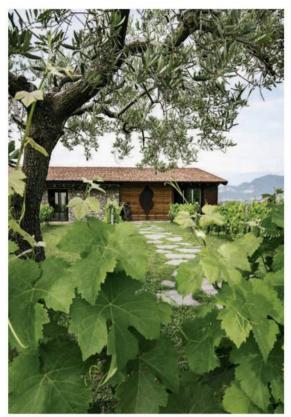
Giovani imprenditori e nuove cantine animano il rinomato territorio delle bollicine bresciane. È tempo di una sorprendente, frizzante vendemmia

DI **GIADA BELLEGOTTI**, FOTO **STEFANO BUTTURINI**

Tra gli alberi in collina si scorge il suggestivo panorama di vigne e rilievi della zona franciacortina di Cazzago San Martino. Nella pagina accanto, un momento del remouage in cui le bottiglie di Franciacorta vengono girate per far scendere i lieviti verso il collo.

Sopra, Marika Bertoli Savoldi, nipote del proprietario Marco Savoldi, e, sotto, un calice di Franciacorta. A sinistra, il logo della cantina Pietraluce. Nella pagina accanto, alcune immagini della Cantina Caruna e la famiglia Caruna in posa per lo scatto: da sinistra a destra, Enrico, Sofia, Salvatore, Celeste e Angelica Caruna.

Quando nasci tra i filari, le vigne diventano parte della tua quotidianità. Ci cammini, le respiri, tutto l'anno osservi l'operare silenzioso di chi se ne prende cura. Inevitabile ritrovarsi a un certo punto a pensare che quelle vigne possano diventare la propria vita. Così è successo con tanti giovani vignaioli che negli ultimi anni si sono ritagliati il loro spazio nelle terre di Franciacorta di fianco ai grandi produttori, magari cambiando completamente rotta, animati dall'amore per la terra.

Eleonora Bianchi, ventinove anni, fondatrice di Terre d'Aenòr, è l'emblema di questa improvvisa passione. Ci accoglie nella bellissima villa di famiglia a Provaglio d'Iseo, dove tra scalinate infinite e statue di dee d'altri tempi si racconta. Nasce con l'amore per la giurisprudenza: «Ho sempre pensato di voler diventare avvocato, fin da piccola», dice, ma poi il sogno della famiglia di fondare una cantina diventa anche il suo. La rapisce al punto che sceglie di abbandonare la pratica legale per dedicarsi a questo progetto franciacortino: «Ho capito che qui era il posto dove volevo stare». Uno stile comunicativo giovane racconta i suoi vini biologici, sul mercato dal 2022. Al momento una produzione di 300mila bottiglie all'anno, otto etichette di cui sei di Franciacorta – Brut, Satèn, demi-sec e tre millesimati – e una piccola produzione di due vini, Curtefranca Doc e Igt Sebino, rosso fermo con taglio bordolese. Nel futuro, un riserva, che vedrà la luce tra un paio di anni, fra tre anni un blanc de noir, un Pinot nero in purezza. Uno stile giovane ma non improvvisato, →

Sopra e a sinistra, la nuovissima cantina Boccadoro; sotto, il proprietario Giovanni Lussignoli; sotto, a sinistra un gioco di luci dell'interno che mette in evidenza il logo dell'azienda. Nella pagina accanto, in alto, Eleonora Bianchi di Terre d'Aenòr; sotto, Michelle Martinelli di Tenuta Martinelli.

moderno e innovativo: nel futuro di Eleonora c'è una cantina all'avanguardia e il sogno di portare il suo marchio in vetta: «Voglio che Terre d'Aenòr abbia un posto di primo piano nel panorama vinicolo. La mia carta vincente? La sensibilità al femminile». La stessa che illumina lo spirito di Michelle Martinelli, di Tenuta Martinelli, altra giovane cantina aperta cinque anni fa. Anche Michelle ha il vino nel dna. Lo produceva il nonno, in maniera amatoriale: «Dico sempre che qui noi siamo tutti stati battezzati con il Franciacorta», scherza. Qualità e un prodotto di nicchia sono l'obiettivo di Martinelli che ha in gamma quattro tipologie di vino spumante – nella versione Brut, Satèn, dosaggio zero, Rosé – che sono dedicati alla nonna, Benedetta Buizza. «Al nonno abbiamo intitolato invece il Sebino Igt riserva rosso Érman».

Con una chiacchierata tra le vigne e un calice di bollicine davanti, a Calino, frazione di Cazzago San Martino, conosciamo Marika Bertoli Savoldi di Pietraluce, altra giovane realtà dell'imprenditoria vinicola della zona. Pietraluce è specializzata in Franciacorta prodotti esclusivamente con chardonnay, eccezione fatta per il Rosé, 100% pinot nero. «È così che cerchiamo di definire il nostro stile, denotato anche da un basso dosaggio zuccherino, unito a un lungo affinamento».

Al romanzo di Hermann Hesse è dedicata un'altra azienda di Cazzago, Boccadoro, da dieci anni sul mercato ma con una cantina costruita di recente, come la vediamo oggi, dalla famiglia Lussignoli. Boccadoro vinifica tutto in collina, su un terreno che dà una forte caratterizzazione al vino. →

Francesco Pea e l'adorata moglie Claudia, fondatori e proprietari della cantina Vinea Ventis, tra le loro vigne a pochissimi passi dalle rive del fiume Oglio.

È invece spostandosi alle pendici del versante sud del Monte Orfano, a Cologne, che si possono apprezzare i vini dall'inconfondibile nota sapida dei terreni di origine marina di Caruna. Un progetto nato nel 2000 dalla famiglia che dà il nome all'azienda, una produzione di 80.000 bottiglie (che punta a salire a 250.000) «naturally chic» ovvero che esaltano e rispettano la bellezza e la bontà naturali.

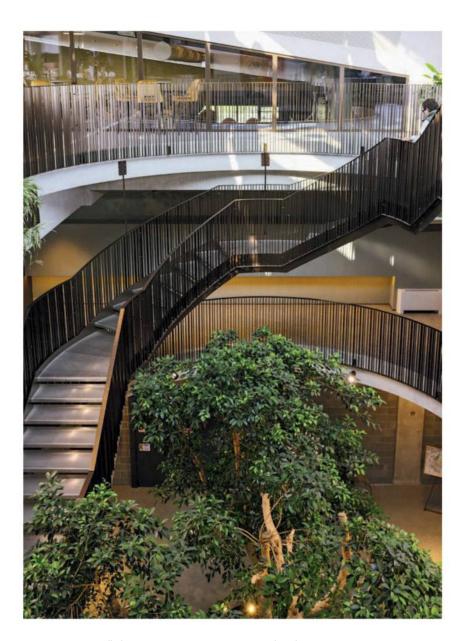
Al confine ovest della Franciacorta, sulle sponde del fiume Oglio, il nostro viaggio si conclude da Vinea Ventis. «Prende questo nome dal vento leggero che ogni giorno accarezza le nostre vigne, incanalandosi nel letto del fiume Oglio, che nasce dal Lago d'Iseo, e che incessantemente culla le piante e i loro frutti e dà alle nostre vigne eccezionale salubrità e resistenza». È qui, a Paratico, che Claudia e Francesco, marito e moglie, hanno deciso di realizzare il loro sogno di fondare un'azienda agricola, avviata nel 2022, per valorizzare la natura, il territorio e offrire un prodotto genuino.

Alcune di queste cantine, insieme a molte altre, dal 13 al 15 settembre aprono le loro porte ai visitatori per il Festival Franciacorta in Cantina. Oltre quaranta aziende offrono per tre giorni l'opportunità di scoprire i segreti delle loro produzioni. Degustazioni e visite guidate vengono affiancate da eventi culturali e di scoperta del territorio, e anche i ristoranti locali parteciperanno proponendo menù speciali in abbinamento ai vini Franciacorta e incontri con gli chef. Anche la sede del Consorzio, in via Giuseppe Verdi 53 a Erbusco, accoglie il pubblico, proponendo degustazioni con stimolanti percorsi multisensoriali.

SOSTENIBILITÀ

INIZIA UNA NUOVA ERA

Con un investimento di dieci milioni, Monte Rossa mette il benessere dei lavoratori al centro

Se si lavora in un ambiente costruito sulle esigenze del personale, si lavora meglio e il vino non solo viene buono ma diventa eccellente. È questo pensiero che ha spinto Emanuele Rabotti, proprietario di Monte Rossa, a ristrutturare, con un investimento di oltre dieci milioni di euro, tutta la cantina di famiglia, rendendola un gioiello architettonico. Luce naturale, spazi confortevoli e rumori dei macchinari completamente annullati sono solo alcuni degli accorgimenti adottati per migliorare la qualità della vita del personale. «Ho lavorato in questa cantina fin da ragazzo, aiutando i miei genitori», racconta Rabotti. «Sono cresciuto qui, in un nido che era però diventato stretto. I lavoratori, in azienda, trascorrono la giornata intera: il minimo che si possa fare perché tutto funzioni bene è rendere loro l'ambiente che li circonda il più confortevole possibile». Strumenti d'avanguardia e modernità imperano a Monte Rossa, che con un ambiente accogliente, ecocompatibile ed ecosostenibile è diventata di diritto una delle cantine più belle di Franciacorta. ■

Dall'alto a sinistra, in senso orario, Emanuele Rabotti, proprietario della cantina Monte Rossa, a Cazzago San Martino, con il nipote Aldo. L'interno della cantina, completamente rinnovata, disposta su tre livelli. La sala delle botti e un particolare esterno della struttura disegnata, su indicazione di Emanuele Rabotti, dall'architetto Luigi Serboli.

COSCIA DI MAIALETTO DA LATTE ARROSTO LACCATO AL MIELE CON VERDURE

I SAPORI DELL'ISOLA

SEADAS DI ORANI

Un viaggio nella terra dei Quattro Mori per assaggiare ricette intramontabili e scoprire abbinamenti inaspettati (mai provato il prosciutto con la ricciola?) e paste rare. Complice un cuoco innamorato della sua regione

RICETTE **CHRISTIAN DASSU**, TESTI **SARA TIENI**, FOTO **DAVIDE MAESTRI**, STYLING **BEATRICE PRADA**

Piattini delle seadas e tessuti di sfondo nella doppia pagina di apertura, piatti della ricciola e del rombo **Le Botteghe di Su Gologone**, disponibili su *artemest.com*.

SASHIMI DI RICCIOLA, PROSCIUTTO DI FONNI, FICHI E TERIYAKI AL MIRTO

COSCIA DI MAIALETTO DA LATTE ARROSTO LACCATO AL MIELE CON VERDURE

Impegno Medio
Tempo 3 ore e 30 minuti

INGREDIENTI PER 4-6 PERSONE

1,5 kg coscia di maialetto da latte
300 g zucchine
300 g 4 cipollotti freschi
200 g patate novelle
300 g melanzane lunghe
50 g miele di castagno
salvia – rosmarino – timo
olio extravergine di oliva
sale Maldon – sale

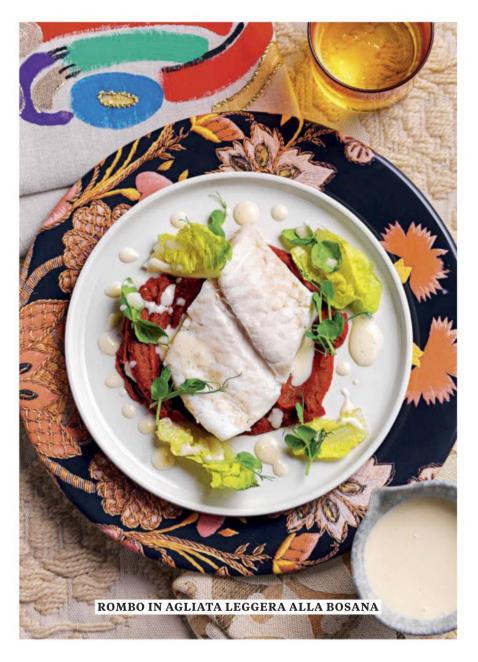
Ponete le patate, con la buccia, in una casseruola piena d'acqua e cuocetele per 5 minuti dall'ebollizione, scolate e fate raffreddare. Tagliatele in due.
Tagliate le melanzane e le zucchine a metà per il lungo, quindi incidetene la polpa con la punta di un coltello formando un leggero reticolo.
Salate in superficie e lasciate spurgare 30 minuti. Tamponate la verdura con un panno, cospargete di olio e infornate insieme alle patate. Fate cuocere per 40 minuti a 170 °C.
Mondate i cipollotti e privateli di barbe e di metà del gambo verde.
Avvolgeteli in carta stagnola con salvia, rosmarino e timo, olio e sale.
Massaggiate la coscia dalla parte della cotenna con il sale.
Accendete il forno e portatelo a 200 °C in modalità ventilata.
Poggiate la coscia su una grata da forno e infornatela ponendole sotto una placca piena di acqua: servirà ad accogliere il grasso, rendere tenera la carne ed evitare la formazione di fumo. Inserite anche i cipollotti.
Cuocete per 2 ore; dopo 20 minuti estraete i cipollotti. A fine cottura glassate con il miele.
Servite la coscia con le verdure e completate con sale Maldon.

ROMBO IN AGLIATA LEGGERA ALLA BOSANA

SEADAS DI ORANI

«Anticamente le seadas si friggevano nello strutto, che costava molto meno dell'olio di semi. A seconda della zona si chiamano sevada o seata».
Impegno Medio
Tempo 1 ora più 10 ore di riposo
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4-6 PERSONE

1 litro olio di semi arachide
300 g primosale di capra
300 g farina 00
200 g semola rimacinata di grano duro
50 g strutto
1 arancia non trattata
1 limone non trattato
1 uovo – sale
miele di corbezzolo
olio extravergine di oliva

Impastate le farine con 150 g di acqua, l'uovo, lo strutto ben freddo e 10 g di sale; poi fate riposare per 8 ore in frigo.
Grattugiate il primosale e unite le scorze grattugiate di limone e arancia.
Stendete la pasta, quindi passatela nella sfogliatrice. Piegatela su se stessa e ripetete l'operazione due volte: in questo modo la pasta sfoglierà bene in cottura. →

Uno dei passaggi della chiusura delle seadas di Orani: per una buona riuscita distribuite il ripieno aiutandovi con un coppapasta.

Ricavate dei cerchi (ø 2 cm) e ponete al centro un po' di formaggio aiutandovi con un coppapasta (ø 8-10 cm), sovrapponete un nuovo disco di pasta e chiudete schiacciando i bordi coi rebbi della forchetta.
Fate riposare per minimo 2 ore.
Friggete in olio di semi, scolate e servite con il miele di corbezzolo.

SASHIMI DI RICCIOLA, PROSCIUTTO DI FONNI, FICHI E «TERIYAKI» AL MIRTO

Impegno Facile
Tempo 45 minuti
Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
- **400 g filetto di ricciola spesso**
- **300 g liquore di mirto bianco**
- **250 g salsa di soia senza glutine**
- **200 g sale fino**
- **200 g zucchero**
- **100 g 12 fette di prosciutto crudo di Fonni**
- **50 g timo – 50 g salvia**
- **50 g rosmarino – 6 fichi neri**
- **30 g zenzero fresco**
- **1 limone – 1 arancia**
- **1 cipollotto – basilico**
- **olio extravergine di oliva**

Ponete la salsa di soia in una ciotola col liquore di mirto, 50 g zucchero semolato e mescolate.
Affettate il cipollotto e brasatelo in padella, con un filo di olio, per 8-10 minuti; unite lo zenzero a fette; quindi il composto di salsa di soia e riducete della metà. Filtrate e tenete da parte.
Mescolate il sale e lo zucchero rimasto, unite le scorze grattugiate degli agrumi e le erbe aromatiche tritate.
Ponete il filetto di ricciola in una pirofila, massaggiatelo con il sale aromatico, poi copritelo completamente. Marinate in frigo per 15 minuti.
Sciacquate bene il filetto e tamponatelo con carta da cucina. Affettatelo (spessore 3-4 mm) e distribuitelo nei piatti.
Mondate e affettate i fichi e uniteli alla ricciola. Completate con 2 fette di prosciutto e la salsa al mirto.

ROMBO IN AGLIATA LEGGERA ALLA BOSANA

«Questo rombo è un omaggio a una ricetta tradizionale del mio paese, Bosa, vicino a Oristano, dove si condisce la razza con un trito di pomodoro secco, aglio, aceto e prezzemolo».
Impegno Medio
Tempo 1 ora e 40 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
- **1 litro panna fresca**
- **600 g filetto di rombo a tranci**
- **200 g aglio**
- **200 g pomodori secchi**
- **200 g pomodorini datterini**
- **50 g di latte**
- **4 cespi di lattughino romano baby – prezzemolo**
- **aceto di vino bianco – sale**
- **olio extravergine di oliva**

Tenete da parte uno spicchio di aglio; private gli altri della buccia e dell'anima e poneteli in una casseruola con il latte, la panna e un pizzico di sale.
Portate a ebollizione e fate ridurre della metà a fuoco dolce (circa 40 minuti). Frullate con un mixer a immersione ottenendo una salsa liscia e omogenea.
Mondate e tagliate in due i pomodorini. Mondate, lavate e sfogliate il lattughino.
Versate in una padella un filo di olio, qualche rametto di prezzemolo e l'aglio rimasto, con la buccia, unite i pomodorini e, dopo 4-5 minuti, i pomodori secchi tritati e 10 g di aceto.
Cuocete per 40 minuti a fuoco basso scoperto. Spegnete, eliminate aglio e prezzemolo e frullate con un mixer.
Portate a ebollizione 1 litro di acqua, in una padella larga, con 20 g di aceto e una presa di sale. Immergetevi i filetti di rombo e cuoceteli a fiamma dolce per 2 minuti.
Servite il rombo con le due salse e il lattughino.

LORIGHITTAS CON VONGOLE E BOTTARGA DI MUGGINE

Impegno Medio
Tempo 1 ora

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
- **1 kg vongole veraci**
- **350 g lorighittas (pasta in vendita nei negozi di specialità sarde e online)**
- **150 g bottarga di muggine intera**
- **100 g 2 scalogni**
- **50 g aglio**
- **prezzemolo – basilico**
- **olio extravergine di oliva**

Grattugiate la bottarga.
Rosolate 1 spicchio di aglio con la buccia in un filo di olio, lo scalogno tagliato in due e qualche gambo di prezzemolo. Unite le vongole e sfumate con 1-2 bicchieri di acqua.
Cuocete coperto per 5-6 minuti.
Sgusciate le vongole nella loro acqua di cottura, rimuovetele e tenetele da parte; filtrate il liquido attraverso un colino foderato di garza.
Frullate 40 g bottarga con 500 g acqua delle vongole ben calda e 40 g di olio ottenendo un'emulsione. Cuocete i lorighittas al dente in acqua bollente non salata, quindi mantecateli in padella a fiamma vivace con 2-3 mestoli di emulsione di vongole e bottarga per altri 2 minuti e unite infine i molluschi tenuti da parte.
Completate con scaglie di bottarga e foglie di basilico, poi servite.

CHRISTIAN DASSU

Sardo di Bosa (OR), è chef del ristorante Frades di Porto Cervo e Milano, accanto a Roberto Paddeu. Dopo l'alberghiero, ha fatto esperienze in vari ristoranti fine dining della Sardegna, per poi approdare a Milano dove vive per 6 mesi l'anno. Appassionato di materie prime della sua terra, adora cucinare il pesce. Adora la fregula che declina in svariati modi. Ha iniziato a cucinare da bambino, seguendo l'esempio di mamma Teresa, sua musa ispiratrice.

Piatti decorati e tessuto di fondo delle lorighittas **Le Botteghe di Su Gologone** disponibili su *artemest.com*.

LORIGHITTAS CON VONGOLE E BOTTARGA DI MUGINE

CROSTE DORATE

Tagliere e zuccheriera con cucchiaio in legno **Zara Home**, tovaglioli misto lino **Mango Home**. Nella pagina a fianco, piatto in acciaio inox **Ikea**, tovagliolo **Mango Home**.

GLI GNOCCHI SOTTO IL MARE

Sei piatti ispirati a quelli che mangiavano a bordo del sommergibile Cappellini raccontato nel film Comandante. *Dove il cibo è il modo per continuare a sentirsi a casa, uniti e fratelli oltre ogni confine*

RICETTE **MARCO MORETTO**
TESTI **ANGELA ODONE**, TESTI RICETTE **FEDERICA SOLERA**
FOTO **GIACOMO BRETZEL**, STYLING **MARIA GIULIA PIERONI**

GNOCCHI AL POMODORO

L'INTERVISTA

«L'UOMO LO SALVO»

Edoardo De Angelis, il regista di Comandante, *interpretato da Pierfrancesco Favino, parla delle origini del film e della cucina come supremo momento vivificante*

Ottobre 1940, oceano Atlantico. Basta una notte per cambiare la storia degli uomini a bordo del sommergibile Cappellini della Regia Marina, comandato da Salvatore Todaro. Perché un solo gesto, che va contro ogni regola di ingaggio militare, segna e insegna che cosa è giusto e che cosa no. Dopo aver affondato il mercantile belga Kabalo, il comandante decide di salvare i ventisei naufraghi, di nutrirli e di portarli in un porto sicuro.

Come ha scelto di raccontare questa storia?

«C'è stato un momento, non troppo lontano nel tempo, nel quale l'identità italiana veniva rappresentata in una sorta di improbabile supremazia rispetto alle altre nazionalità, si mettevano gli italiani al primo posto come se ci fosse una classifica delle nazionalità. Un momento in cui i porti venivano chiusi e le persone venivano lasciate morire in mare. E proprio allora mi imbatto in questa storia: l'ammiraglio Giovanni Pettorino, all'epoca Comandante generale del Corpo delle capitanerie di porto - Guardia costiera, in occasione delle celebrazioni dei 123 anni del corpo, non potendosi esprimere in un discorso ufficiale in maniera apertamente critica nei confronti delle istituzioni, scelse la strada della parabola, e raccontò la storia vera di Salvatore Todaro, nella quale anche io mi riconosco: essere italiani significa lasciare la porta aperta.

Lasciare la porta aperta significa anche nutrire?

Il cibo rappresenta la vita, e la cucina per il nostro popolo è il momento più sublime di espressione: le ricette che ci tramandiamo gelosamente, la varietà unica degli ingredienti, la cura nel portare in tavola, nel modo di offrire il cibo ai propri commensali, l'affetto che guida ogni gesto, non ha eguali. Anche in tempo di guerra, anche in un sottomarino.

Esistono ricettari da sommergibile?

Non specifici, certamente le ricette sono condizionate dal rifornimento, che si fa una sola volta prima della partenza: all'inizio della navigazione si consumano gli ingredienti freschi e poi a mano a mano che la missione procede il cibo diventa meno sontuoso. Il cuoco del Cappellini, Gigino Magnifico, dovendo fare i conti con ventisei bocche in più e con un allungamento di percorso, ha dovuto ridurre le dosi e affidarsi alla fantasia. Proprio quella alla quale il comandante gli aveva ordinato di attingere nei momenti di difficoltà declamando a voce alta, ricetta per ricetta, tutte quelle che sapeva cucinare.

L'elenco delle ricette, recitato a mo' di litania, per nulla dolente, si sente anche quando scorrono i titoli di coda. Come mai?

L'importanza dell'evocazione è fondamentale: il cibo non è solo quello che possiamo mangiare, è anche quello che il nostro animo ci porta a sognare. E la cucina racconta il tempo della pace anche nelle disgrazie, perché in ogni singolo boccone, anche immaginato, si rinnovano i ricordi, i legami, gli affetti, la vita.

Il momento del film in cui, dopo aver gustato le patatine fritte, preparate secondo la ricetta belga, tutti ascoltano il cuoco Luigi Magnifico mentre suona il mandolino. In alto Pierfrancesco Favino con il regista Edoardo De Angelis.

Comandante, 2023, di Edoardo De Angelis, film di apertura della 80ª Mostra internazionale d'arte cinematografica di Venezia. Edito da Bompiani l'omonimo romanzo scritto da Edoardo De Angelis e Sandro Veronesi.

FOTO ENRICO DE LUIGI

Tovagliolo in lino a righe **Zara Home**, ciotola in legno nera **H&M Home**.

A fianco tagliere in legno **Zara Home**. Nella pagina successiva, tovaglioli in lino **Mango Home**, tagliere **Ikea**.

PALLOTTOLINE DI PATATE E CARNE AL SUGO

PATATE FRITTE
ALLA BELGA

CROSTE DORATE
Impegno Facile
Tempo 1 ora
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
- 12 **fette di pane casareccio raffermo**
- 4 **uova**
- **burro chiarificato**
- **zucchero**
- **marmellata**

Sbattete le uova in una bacinella, tagliate il pane a listerelle. Immergete il pane nell'uovo e poi friggetelo in una padella ben calda con 5 cucchiai di burro.
Rosolate le listerelle di pane da entrambi i lati per 1-2 minuti fino a doratura. Togliete dal fuoco, passatele prima sulla carta da cucina per togliere l'unto in eccesso e poi nello zucchero, ancora calde.
Servite con marmellata a piacere.
DA SAPERE Questa ricetta è stata presa da un ricettario del 1929, al posto del burro si poteva usare lo strutto. Per personalizzarla potete aromatizzare lo zucchero con spezie, o scorza grattugiata di agrumi, oppure scegliere anche di mischiarne diverse qualità: di barbabietola, di canna integrale tipo muscovado, di cocco.

CONFETTURA DOLCE DI PATATE

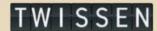
GNOCCHI AL POMODORO
Impegno Facile
Tempo 1 ora e 30 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
- 500 g **patate**
- 500 g **passata di pomodoro**
- 120 g **farina**
- 150 g **mix di verdure mondate (sedano, carota, cipolla)**
- 10 **pomodorini ciliegia**
- **basilico**
- **olio extravergine di oliva**
- **sale fino e grosso – pepe**

Lavate le patate. Cuocetele in forno, cosparse di sale grosso, a 180 °C per 1 ora: servirà a togliere un po' di umidità e lavorarle meglio.
Tritate il mix di verdure e soffriggetele in una casseruola con 2 cucchiai di olio, per qualche minuto, poi aggiungete i pomodorini tagliati in quarti e dopo 3-4 minuti unite anche la passata di pomodoro e qualche foglia di basilico; cuocete per 30 minuti sulla fiamma al minimo. Salate e pepate alla fine.
Sfornate le patate, pelatele ancora calde e passatele al passaverdura con i fori larghi oppure usate lo schiacciapatate. Trasferite su di un piano ben infarinato, unite la farina e impastate rapidamente per ottenere un impasto omogeneo. Dividetelo in 4 o 5 filoncini e lasciate riposare, coperto con un canovaccio, fino a che non si sarà raffreddato.
Tagliate i filoncini in tocchetti di 1,5 cm, formate delle sfere con le mani e poi fatele rotolare sui rebbi di una forchetta per creare i classici gnocchi.
Cuoceteli in acqua bollente salata, fino a che non verranno a galla. Scolateli con la schiumarola, conditeli col sugo caldo e servite.

«FRITTATA» SENZA UOVA
Impegno Facile
Tempo 1 ora
Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
- 5 **patate medie**
- 1 **carota**
- 1 **pezzetto di costa di sedano**
- **olio extravergine di oliva**
- **sale – pepe**

Pelate le patate e tagliatele a dadini piccoli; mondate e tagliate a dadini piccolissimi anche la carota e il sedano.
Lessate tutto in una casseruola in acqua non salata per 10-15 minuti fino a che le patate non risulteranno molto morbide, quindi scolate.
Ungete una padella antiaderente con 2-3 cucchiai di olio, scaldate bene e poi versate le patate e le verdure, aggiustate di sale e pepe e schiacciate con una spatola. Dopo 5-6 minuti, verificate che il fondo sia dorato, fate un giro di olio sulla superficie della «frittata», poi voltatela. Cuocetela per 5-6 minuti a fuoco medio, così che anche questo lato sia ben dorato, poi servitela. →

PALLOTTOLINE DI PATATE E CARNE AL SUGO

Impegno Facile
Tempo 3 ore e 30 minuti
Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

PER LE PALLOTTOLINE
450 g polpa di manzo
300 g patate lessate
2 carote – 1 cipolla
1 costa di sedano
alloro
olio extravergine di oliva
sale – pepe in grani

PER IL SUGO
300 g passata di pomodoro
50 g sedano
50 g carota
50 g porro – rosmarino essiccato
salvia essiccata
noce moscata – aglio – sale
olio extravergine di oliva

PER LE PALLOTTOLINE
Abbrustolite la cipolla, mondata e tagliata in quarti, in una pentola calda per 3-4 minuti. Aggiungete le altre verdure mondate, 5 grani di pepe, 1-2 foglie di alloro e la polpa di manzo, coprite con acqua fredda molto abbondante, portate a bollore, riducete al minimo la fiamma e cuocete per 2-3 ore, eliminando a mano a mano le impurità che saliranno a galla, usando la schiumarola o il cucchiaio.
Pelate e schiacciate le patate con una forchetta, tritate la carne con un mixer; se preferite un risultato più rustico, sfilacciatela a mano ancora calda.
Impastate le patate con la carne, salate e pepate, insaporite a piacere con rosmarino e salvia tritati. Formate le pallottoline, di 40-50 g ciascuna, e poi schiacciatele leggermente.
Rosolatele per 2-4 minuti per lato in una padella calda unta con 2 cucchiai di olio.

PER IL SUGO
Mondate e tritate le verdure, soffriggetele in una casseruola con poco olio e 1 spicchio di aglio; aggiungete la passata di pomodoro, salate e cuocete per 30-40 minuti a fuoco medio-basso.
Condite le pallottoline con il sugo e servite.
DA SAPERE Lo chef propone un brodo poco speziato: il bollito risulterà più delicato. Sarà adatto sia per preparare le polpette, sia da servire con le classiche salse di accompagnamento. Non ha usato pangrattato, farina o uovo nelle polpette per avere un risultato più tenero. La dicitura «pallottoline», al posto di polpette è presa dal ricettario del 1929 da cui è tratta la ricetta.

PATATE FRITTE ALLA BELGA

Impegno Facile
Tempo 30 minuti
Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
8 patate grandi
500 g strutto – sale

Pelate e mondate le patate, tagliatele in bastoncini lunghi e spessi 1 cm, sciacquateli bene sotto acqua corrente fredda per lavare bene via l'amido. Asciugate con un canovaccio.
Portate lo strutto a 160 °C in una grossa padella (ø 35 cm) abbastanza fonda, e fate una prima cottura delle patate, per 4-5 minuti, senza portarle a doratura: in questo modo perderanno amido e acqua e risulteranno molto più sode al momento del servizio.
Scolate le patate dallo strutto e asciugate su carta da cucina. Fatele raffreddare e poi friggetele nuovamente sempre nello strutto a 160 °C, poche alla volta, arrivando a doratura voltandole costantemente durante la cottura.
Scolatele a mano a mano su carta da cucina, salatele e servitele subito.
DA SAPERE Potete dividere la cottura in due momenti: fare la prima, e dopo il raffreddamento conservare le patate in frigo e completare con la seconda frittura il giorno dopo, al momento di andare in tavola.

CONFETTURA DOLCE DI PATATE

Impegno Facile
Tempo 1 ora
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 VASETTI DA 250 ML
500 g patate
400 g zucchero semolato
50 g zucchero di canna grezzo
1 baccello di vaniglia – rum
spezie a piacere (cannella, cardamomo, anice stellato, chiodi di garofano)

Unite in una bacinella ½ bicchiere di acqua, ½ bicchiere di rum, gli zuccheri, i semini raschiati dall'interno del baccello di vaniglia e mescolate bene.
Lessate le patate, pelatele, schiacciatele ancora calde e unitele al resto degli ingredienti mescolando bene con una frusta. Unite poi le spezie, dosandole secondo il vostro gusto.
Versate il composto in una casseruola, portate a bollore a fuoco vivo e poi abbassate la fiamma al minimo continuando a mescolare. Per avere una consistenza più liscia potete frullare a metà cottura con un mixer a immersione. Cuocete, mescolando di tanto in tanto, per circa 15-20 minuti: alla fine dovrà avere la classica consistenza della marmellata.
Trasferite in vasetti già sterilizzati, chiudete bene e girate a testa in giù fino a che non saranno freddi.
Si conservano al fresco fino a un anno.
DA SAPERE Potete scegliere tutte le varietà di patate, anche quelle dolci, in questo caso diminuite leggermente la quantità di zucchero.

MARCO MORETTO

Chef alla Locanda del Notaio a Pellio Intelvi (Como), Marco Moretto ne guida la cucina, dalla meticolosa ricerca delle materie prime all'eleganza dei piatti finiti. Valdostano, ha cominciato a lavorare giovanissimo al Marchesino, a Milano, e da Troisgros, a Roanne. Per immaginare le ricette di questo servizio, seppur proprie della tradizione, ha studiato le preparazioni e i ricettari della prima metà del '900, e gli strumenti di cucina che erano in dotazione nei sottomarini come la «cassa-fornello», una sorta di cassetta chiusa contenente delle braci per proseguire la cottura senza l'ausilio di carburante.

PER FORMAGGIO STELVIO DOP
E SPECK ALTO ADIGE IGP

COME NASCE LA BONTÀ?

L'Alto Adige offre un ambiente montano e preziose tradizioni contadine che danno vita a prodotti eccellenti. Tra questi, il Formaggio Stelvio DOP, fatto con latte vaccino proveniente da masi alpini, che per il 97% si trovano a oltre mille metri di quota; affinato per almeno 60 giorni, è caratterizzato da un profumo intenso e speziato e un gusto deciso e aromatico. Lo Speck Alto Adige IGP è un prosciutto crudo leggermente affumicato e stagionato per almeno 22 settimane all'aria di montagna; poco salato, ha un profumo che ricorda le erbe aromatiche e un sapore delicato e fragrante. Provateli insieme nella nostra ricetta.

INVOLTINI DI POLLO CON PESTO DI FRIGGITELLI, FORMAGGIO STELVIO DOP E SPECK ALTO ADIGE IGP

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

500 g 8 fette di petto di pollo
200 g Formaggio Stelvio DOP
200 g Speck Alto Adige IGP a fette
200 g friggitelli
90 g mandorle pelate
40 g formaggio pecorino grattugiato
10 foglie basilico
1 peperoncino fresco
½ spicchio di aglio
vino bianco secco
olio extra vergine di oliva
sale

MONDATE i friggitelli, eliminando il picciolo, i semi e la parte bianca, e tagliateli a pezzetti.
FRULLATE i friggitelli con le mandorle, il pecorino grattugiato, il basilico, il peperoncino a rondelle, l'aglio, ½ bicchiere di olio e un pizzico di sale, finché non otterrete una salsa dall'aspetto un po' rustico, simile al pesto.
STENDETE le fette di petto di pollo tra due fogli di carta da forno e battetele con un peso fino a ridurle a uno spessore di circa ½ cm. Salatele, spalmatevi sopra il pesto di friggitelli e quindi disponetevi il Formaggio Stelvio DOP, tagliato a fettine sottili; arrotolate gli involtini di pollo e chiudeteli con uno stecchino.
SCALDATE una padella antiaderente, ungetela con un filo di olio e rosolatevi gli involtini per circa 3 minuti; sfumate con ½ bicchiere di vino bianco, coprite la padella con un coperchio e proseguite la cottura per 15 minuti.
LASCIATE intiepidire gli involtini, quindi avvolgeteli nelle fette di Speck Alto Adige IGP e portate in tavola.

ZUCCHINE TONDE, MAZZANCOLLE E SALSA DI FAVE

LA MIGLIORE RICETTA ITALIANA 2024

ADESSO CUCINATE VOI

LINGUINE AGLIO, OLIO, ACCIUGHE E PESTO RIVIERASCO

Cuoche e cuochi di casa, chef professionisti e amatori, anche questo mese avete accolto il nostro appello ed ecco i piatti che abbiamo scelto tra i tanti che ci avete inviato. Ne aspettiamo ancora moltissimi. Quale sarà la Migliore Ricetta Italiana 2024? Magari proprio la vostra

REALIZZAZIONE RICETTE **SARA FOSCHINI**, TESTI **VALENTINA VERCELLI**
FOTO **DAVIDE MAESTRI**, STYLING **BEATRICE PRADA**

LE MIE SCRIPPELLETTE ABRUZZESI

Piatto dell'anatra **Waiting for the bus**, tovaglietta **Les Ottomans**; nella pagina a fianco, tovaglietta americana **Lisa Corti**; nelle pagine precedenti, tovaglietta americana delle zucchine **Lisa Corti**, calici **Galleria Radisa**; piatto verde delle trenette e tovaglietta americana **Les Ottomans**.

COSCIA D'ANATRA ALLA GENZIANA E ALBICOCCHE

COSCIA D'ANATRA ALLA GENZIANA E ALBICOCCHE

RICETTA DI

Giovanna Tettamanti

Pensionata di Laveno Mombello, Giovanna Tettamanti ha una passione per la cucina, ereditata dalla nonna e dai genitori, titolari di un bar e generi alimentari che nel corso degli anni si è trasformato prima in una trattoria e poi in un ristorante e pizzeria. «Ai fornelli sono creativa, questa ricetta l'ho inventata per voi, partendo da quel che ho trovato in frigorifero e in dispensa», ci ha raccontato.

Impegno Facile
Tempo 45 minuti

INGREDIENTI PER 2 PERSONE

- 100 ml liquore alla genziana
- 60 g burro
- 6 albicocche
- 4 pomodorini
- 2 cosce d'anatra
- 1 cipolla
- sale
- pepe

Tritate la cipolla e soffriggetela in una padella con il burro. Unite le cosce d'anatra e rosolatele bene, da tutte le parti, a fuoco dolce, per circa 10 minuti. Unite i pomodorini, tagliati a metà, e proseguite la cottura per 4-5 minuti. Sfumate con il liquore alla genziana, lasciate evaporare, quindi aggiungete anche le albicocche a pezzetti e regolate di sale. Proseguite la cottura, finché le cosce non saranno cotte e il sugo non si sarà ristretto; ci vorranno circa 20 minuti. **Servite** le cosce d'anatra con il loro intingolo, aggiungendo una macinata di pepe e accompagnando, a piacere, con pomodori alla griglia o polenta.

→

ZUCCHINE TONDE, MAZZANCOLLE E SALSA DI FAVE

RICETTA DI
Giovanna Savi

Cuoca e sommelier, Giovanna Savi cucina per passione, secondo il motto «cibo trattato bene». La sua ricetta, che si ispira al cocktail di gamberi e al pesto di fave, prevede cotture veloci per mantenere al meglio il sapore degli ingredienti. Potete trovare altre sue creazioni sul profilo Instagram *@altropiatto*.

Impegno Facile
Tempo 40 minuti
Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
200 g fave bollite
60 g pecorino stagionato
20 mazzancolle
5-6 foglie di menta
4 zucchine tonde – aglio
olio extravergine di oliva
sale – pepe

Svuotate le zucchine con uno scavino e cuocetele in acqua bollente salata per 10-15 minuti, avendo cura di mantenerle croccanti. Cuocete anche la polpa che avete scavato, finché non comincerà a sfaldarsi.
Private le mazzancolle del carapace, mantenendo la coda, eliminate il budellino nero e scottatele rapidamente su una piastra oliata ben calda, quindi conditele con sale e pepe.
Spellate le fave e frullatele con un frullatore a immersione insieme a ½ spicchio di aglio, il pecorino grattugiato, la menta, 60 g di olio e circa 50 g di polpa delle zucchine, ottenendo una crema.
Riempite le zucchine con la crema, disponetevi sopra le mazzancolle e servite.

LINGUINE AGLIO, OLIO, ACCIUGHE E PESTO RIVIERASCO

RICETTA DI
Graziano Castagnola

«La mia ricetta è un omaggio alla cultura gastronomica e marinaresca del mio paese, Sestri Levante», ci ha scritto Graziano. «Mio nonno pescatore mi ha insegnato il mestiere della salatura delle acciughe appena pescate, io coltivo basilico in terrazza a pochi passi dal mare. L'aglio, l'olio, i pinoli e il formaggio pecorino fanno parte integrante della nostra gastronomia, caratterizzata da elementi semplici ma sani, ricchi di gusto e appaganti al palato».

Impegno Medio
Tempo 35 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
320 g linguine o trenette
8 filetti di acciuga salati
basilico – aglio – pinoli
formaggio pecorino
olio extravergine di oliva
ligure – origano

Preparate il pesto in un mortaio o in un mixer con le foglie di due mazzi di basilico, uno spicchio di aglio, 4 cucchiai di pecorino grattugiato, un cucchiaio di pinoli e 3-4 cucchiai di olio.
Tritate grossolanamente 1-2 spicchi di aglio e soffriggetelo in una padella con 2-3 cucchiai di olio fino a farlo imbiondire, quindi unite 4 filetti di acciuga e fateli sciogliere.
Portate a ebollizione l'acqua per la cottura della pasta, senza salarla. Cuocetela secondo i tempi riportati sulla confezione, quindi scolatela e fatela insaporire per un minuto nella padella con il soffritto di aglio e acciughe.
Distribuite le linguine nei piatti, completate con il pesto, un filetto di acciuga per ciascuno, una spolverata di pecorino grattugiato e una di origano essiccato.

LE MIE SCRIPPELLETTE ABRUZZESI

RICETTA DI
Valentina Ferri

Abruzzese di Teramo, 24 anni, Valentina Ferri, dopo la laurea in biotecnologia, vive a Verona, dove frequenta la magistrale. Ci ha scritto: «Avevo nove anni quando ho preparato la torta di compleanno tutta di rose di zucchero per la mia nonna materna, un successo! Da allora, appena posso, rispolvero vecchi quaderni e appunti di famiglia, per replicare qualche ricetta. La mia preferita, per la sua storia, per la velocità della preparazione e per il basso costo degli ingredienti, è quella delle scrippellette della nonna Marietta (la bisnonna di mia madre). Le scrippellette sono frittelline povere, preparate con una pastella morbida. La nonna Marietta, alla Vigilia di Natale, friggeva sempre montagne di verdure e di baccalà in pastella... le scrippellette non erano altro che le frittelline fatte con gli avanzi di pastella. Oggi, un po' per nostalgia e un po' per golosità, mi capita di cucinarle, ma arricchite di topping freschi e gustosi».

Impegno Facile
Tempo 30 minuti

INGREDIENTI PER 8 SCRIPPELLETTE
240 g farina 00
6 g lievito istantaneo per preparazioni salate
2 uova – sale
olio extravergine di oliva

Amalgamate in una ciotola con una forchetta le uova con un pizzico di sale, il lievito, 20 ml di olio e 200 ml di acqua. Unite anche la farina e mescolate con una frusta, finché non otterrete un composto liscio e omogeneo.
Scaldate una padella antiaderente unta con un filo di olio e versatevi un mestolino di composto, dandogli una forma rotonda. Cuocete per circa 1 minuto e mezzo, quindi voltate la scrippelletta e cuocetela ancora per lo stesso tempo. Ripetete l'operazione con il resto del composto: dovrete ottenere 8 scrippellette.
Servite le scrippellette con stracciatella di burrata, pomodorini e basilico fresco, oppure con crema di avocado, salmone e semi di sesamo. Si possono accompagnare anche con salumi e formaggi oppure, per una versione dolce, spolveratele con un po' di zucchero.

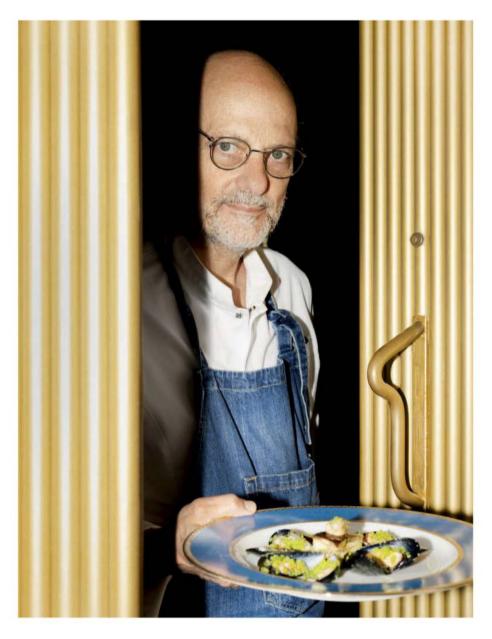
Lettori ai fornelli!

Date spazio alla fantasia e, seguendo i 10 valori di riferimento che trovate indicati sul sito, create la vostra ricetta e mandatecela. La stiamo aspettando!

Inquadrate il QR code per accedere alla pagina dedicata, qui troverete tutte le indicazioni per partecipare.

Chapter 01 — Giorgio Camuffo
University professor and Art director
Venice, Italy

zafferano

LA CUCINA DEL FUTURO
E L'ALTRO GRANDE AMORE

I suoi sessant'anni, i 40 della Madonnina del Pescatore, i 30 di matrimonio con Mariella Organi. Moreno Cedroni festeggia, si diverte come il primo giorno, e intanto continua a sperimentare

DI **FABIANA SALSI**, FOTO **ANDREA STRACCINI**

I «salumi» di mare: Tonno frollato con polvere di cavolo viola, Coppa di testa di cernia e ricciola, Bresaola di tonno, Ricciola con soia e miele, Ombrina stagionata, Lardo di spigola cilena, Bresaola di spada con salsa senape, Mortadella di spada, seppia e finocchio marino (*Crithmum maritimum*), Salsiccia di orata, Pancia di ricciola in porchetta, Ricciola speck, Ventresca di tonno salata.

La brigata della Madonnina nell'Orto marittimo che lo chef e sua moglie hanno realizzato di fronte al ristorante.
È una piccola grande opera di riqualificazione di una parte del litorale e un orto vero e proprio in cui coltivano erbe che usano in cucina.

Quando è in mare Moreno Cedroni è l'opposto del cuoco disciplinato che è in cucina. Dopo una giornata di preparazioni di piatti, scatti, interviste in cui gestisce tutto (e tutti) con invidiabile senso dell'ordine, toglie il grembiule in jeans e un secondo dopo è in spiaggia, si tuffa e cambia espressione: ha l'aria scanzonata di un bambino. Dice che si sente nel suo elemento, e racconta che a sua madre Santina si sono rotte le acque mentre pescava cannelli, i cannolicchi di mare.

Succedeva sessant'anni fa, il 9 luglio del 1964: una data con il numero 4 alla fine, curiosa costante di tutte le tappe importanti della vita dello chef marchigiano, che in questo 2024 festeggia anche i 40 anni del suo primo ristorante e i 30 di matrimonio. La Madonnina del Pescatore – due stelle Michelin proprio di fronte al mare di Marzocca (Senigallia) in cui stava per nascere – ha inaugurato nel 1984. Nel 1994, poi, ha sposato Mariella Organi: grande dame de sale con cui continua a scrivere una delle più belle storie di cucina e ospitalità italiana.

Mariella lavorava alla Madonnina di sera mentre di giorno studiava Beni Culturali, poi un gelato alla crema ha cambiato tutto. «Era un pretesto per venire a casa mia», dice lei. «Se il gelato non fosse stato in procinto di sciogliersi non avrei avuto il coraggio di bussare alla porta», confessa lui. Da allora sono «complementari» (per dirla sempre a modo loro), come lo Yin e lo Yang: un Cancro sognatore (lui) e una Vergine riflessiva (lei).

La loro bella storia è racchiusa in un libro da collezione realizzato per i 40 anni della Madonnina, e Cedroni ha pensato bene di celebrare l'anniversario anche con un menù che già dal nome è una dichiarazione d'amore: «Ricordi d'infanzia e Mariella», un condensato della sua cucina con ricette del passato ripensate con la maturità di adesso. Per ogni piatto c'è un aneddoto: per esempio c'è la stella farcita con salsa alle vongole che gli ricorda i rimproveri di sua madre Santina ogni volta che metteva a essiccare una stella di mare appena pescata sul bucato fresco, poi c'è il Guazzetto «al forno» di pesci, molluschi e crostacei che è la sua versione di quello di nonna Maria, che ora cuoce e serve in una cocotte grattugiandoci sopra una lisca di ricciola essiccata. Il piatto più emblematico legato a Mariella, invece, sono le stagionature di pesce: tecnica di conservazione antica che Cedroni ha reso moderna, con il suo tipico stile da pioniere. «Le stagionature sono frutto di un lungo lavoro di ricerca, il più articolato e il primo di tanti possibili grazie a mia moglie», dice lo chef. «Quando Mariella è arrivata alla Madonnina io ho potuto dedicarmi totalmente alla sperimentazione in cucina e a quel nuovo modo di fare e vedere il mestiere del cuoco che ho scoperto dopo l'incontro con Ferran Adrià»,

Uno dei piatti del menù dei 40 anni: penne rigate, burro ai ricci di mare, capesante essiccate, erbe spontanee e seppia ai carboni. Sono servite con un riccio essiccato sbriciolato e si mangiano con le pinze, una penna alla volta. A destra, Mariella Organi e Moreno Cedroni.

prosegue, raccontando di quel momento come uno spartiacque tra il «prima» il «dopo». È la metà degli anni '90: Moreno e Mariella vanno in giro per l'Europa per comprendere in che direzione stia andando la cucina gastronomica. Come tanti appassionati arrivano al elBulli, il ristorante di Roses (Costa Brava) di Ferran Adrià: il cuoco controcorrente, avanguardia pura per tecnica, sapori, accostamenti, in un momento in cui tutti gli altri seguono le mode della cucina francese. Cedroni resta folgorato e nel '99 ritorna a elBulli per un corso di un mese (di cui conserva ancora gelosamente gli appunti). Al suo rientro la Madonnina vola: si trasforma in un posto sempre più elegante dove mangiare piatti di pesce mai provati prima. Intanto lo chef viaggia, fa sempre più sue le tecniche della cucina orientale, ne inventa di nuove, rende lo stupore e il divertimento uno dei tratti distintivi della sua cucina con piatti iconici dai nomi ironici: dalla bufala di caprese fatta con la seppia, alla costoletta di rombo che sa di carne. E ancora, tra i più famosi, il gelato al Parmigiano dedicato ad Adrià e «Adesso chi lava i piatti?» che è un dolce a forma di spugnetta servito con tanto di spruzzino per il «detersivo» con cui l'ospite munito di guanti deve terminare l'opera. Nel frattempo prendono vita una dopo l'altra idee pop che fanno tendenza anche al di fuori della sua cucina stellata: dal «susci all'italiana» a cui dedica il Clandestino a Portonovo, ai panini di pesce gourmet che si assaggiano anche da Anikò, la sua «salumeria ittica» nel cuore di Senigallia.

Idee che sono nate e tuttora nascono spesso anche durante «i momenti creativi»: brainstorming a cui Cedroni tiene particolarmente e che ogni anno organizza durante i periodi di chiusura con il sous chef Luca Abbadir («il mio alter ego») e la brigata. Sono giornate di sperimentazione tra la cucina della Madonnina e il «Tunnel»: il posto dove un tempo faceva solo salumi e conserve di pesce e che ora è un vero e proprio laboratorio con strumenti di alta tecnologia dove si fermenta per produrre kombucha e gin, si frolla il pesce e contemporaneamente si approfondisce lo studio degli ingredienti con un tecnologo alimentare. Ora, per esempio, è il momento dell'alga spirulina, che Cedroni coltiva ed estrae per metterla alla prova nei suoi piatti ma anche per fare ricerca scientifica raccogliendo dati da condividere con le università. «Ho ancora tante altre idee da realizzare», puntualizza con quel suo tipico sguardo entusiasta. Mariella lo osserva, sorride, e dice: «Moreno ha sempre una novità per la testa. Talvolta mi tocca frenarlo, e talvolta lui sprona me. Se ora siamo qui a festeggiare i 40 anni della Madonnina con tutta questa gratitudine vuol dire che è un equilibrio che funziona».

Moreno Cedroni nel «Tunnel» con in mano uno dei vasi in cui coltiva l'alga spirulina. Nello stesso laboratorio, produce kombucha, gin, stagiona il pesce. A destra Guazzetto «al forno» di pesci, molluschi e crostacei, una rivisitazione di quello di sua nonna Maria. Nella pagina a fianco, piatti che lo chef cucina in casa e con gli amici; in basso a destra l'esterno della Madonnina del Pescatore.

SI FANNO COSÌ

Gnocchetti con vongole e pannocchie

«Nel 1987 ho avuto l'intuizione di abbinare gli gnocchi ai frutti di mare. Per 4 persone cuocete 500 g di patate rosse tagliate a metà nel microonde, sbucciatele, passatele nello schiacciapatate e stendetele su un foglio di carta da forno per asciugarle. Mettete in una padella 2 g di aglio tritato con olio extravergine di oliva, aggiungete 500 g di vongole e 400 g di pannocchie (o canocchie) tagliate lateralmente. Quando iniziano a rosolare versate del vino bianco, coprite e fate cuocere finché le vongole non si aprono. Una volta aperte togliete le vongole e le pannocchie, sgusciate le prime e pulite le seconde, rimettetele nella stessa padella con 200 g di datterini tagliati a metà e del prezzemolo. Per gli gnocchi aggiungete alle patate un uovo, farina quanto basta e sale. Impastate, fate le strisce, ricavate gli gnocchetti, cuoceteli, saltateli in padella».

Cozze e melanzane al forno

«La nonna preparava il pesce gratinato ogni domenica e le cozze con le melanzane erano il suo piatto forte. Le rifaccio ogni volta che ho amici in casa: mi torna in mente quell'atmosfera di festa. Per 4 persone pulite un chilo di cozze, versatele in padella dopo aver fatto dorare 1 spicchio di aglio e 50 g di olio extravergine di oliva, coprite e fate cuocere a fuoco basso finché non si aprono. Nel frattempo frullate 30 g di prezzemolo con 50 g di pane secco, olio e sale. Tagliate a metà 4 melanzane, fate dei taglietti nella polpa, condite con dell'olio e copritele con la panure prima di farle cuocere in forno per 25 minuti a 185 °C (e averle lasciate in forno spento altri 25 minuti). Sgusciate le cozze, mettetene 2 o 3 in ogni guscio, conditele con la stessa panure e infornate a 200 °C per 5 minuti. Servite cozze e melanzane nello stesso piatto».

Sogliola con noci e limone

«Da ragazzo aiutavo sempre un pescatore di Marzocca, e come paghetta mi dava due sogliole dicendomi "portale alla nonna". Ora mi piace prepararle con la panna acida: sono molto semplici e saporite. Per 4 persone, pulisco 4 sogliole da 150 g l'una togliendo la pelle. Nel frattempo faccio sobbollire dell'acqua appena salata con dei gambi di prezzemolo in un tegame dai bordi alti, quindi spengo il fuoco, ci metto le sogliole, copro e faccio cuocere. Una volta cotte, le sfiletto. Dopodiché monto leggermente 100 g di panna fresca e ci grattugio la buccia di un lime, a parte frullo e poi filtro 100 g di olio extravergine di oliva e circa 30 g di foglie di basilico, e infine trito 30 g di gherigli di noce. Quando impiatto metto alla base la panna acida, sopra i filetti di sogliola leggermente salata, quindi le noci, una grattatugiata di buccia di lime, l'olio al basilico».

GNOCCHETTI CON VONGOLE E PANNOCCHIE

SOGLIOLA CON NOCI E LIMONE

COZZE E MELANZANE AL FORNO

VERDI E LE TRE SORELLE

Nel 1952 riprende la pubblicazione di La Cucina Italiana, *sospesa durante la guerra, a opera delle sorelle Gosetti. Ecco una ricetta ispirata al musicista*

DI **MARINA MIGLIAVACCA**, CUOCO **WALTER PEDRAZZI**
TESTO RICETTA **LAURA FORTI**, FOTO **CHIARA CADEDDU**
STYLING **BEATRICE PRADA**

Quando le sorelle Gosetti, Fernanda, Anna e Mina, riprendono nel 1952 le pubblicazioni della rivista *La Cucina Italiana* dopo la forzata pausa bellica, la loro cultura della cucina ha a che fare col luogo nel quale affondano le loro radici: Viadana, un paese lombardo che confina con i comuni di Parma, Cremona e Reggio Emilia. Sono donne nuove, uscite rafforzate dagli anni terribili della guerra, in grado di destreggiarsi perfettamente con l'Italia della ricostruzione. Agguerrite e sagge di un'antica saggezza.

Così si comincia a Milano, in via Vincenzo Monti al 12. Il primo numero di gennaio ha come sottotitolo alla testata «Rivista di gastronomia e di convivialismo fondata nel 1929». È lei, sempre la stessa, la bella addormentata che il bacio delle sorelle Gosetti ha risvegliato dal suo sonno, più fresca di prima.

Una delle ricette che propongono nell'anno della riapertura è esemplare come mix di territorialità, di cultura e di cucina: i filetti di pesce alla Verdi, illustrissimo personaggio le cui proprietà si estendevano a Roncole di Busseto nel Parmense, non lontano dal paese di origine delle sorelle Gosetti. Anche se noi lo conosciamo più che altro come quel genio della musica che fu, Giuseppe Verdi si rivelò anche un amante della buona tavola, di palato raffinato, goloso dell'antica spalla di san Secondo (per tanti il salume cotto più buono d'Italia), e suggeriva addirittura delle ricette agli amici. Vicino ai suoi terreni scorrevano ruscelli dove era facile trovare delle trote da cucinare all'olandese, come piaceva a lui, con burro e farina. E questa preparazione, che le Gosetti suggeriscono con l'aggiunta della banana, ha anche un tocco di esotico, lo stesso che nelle opere di Verdi non mancava, nelle atmosfere e nelle musiche. ■

1952

nº 610.

FILETTI DI PESCE ALLA VERDI
dose per 4 persone

Ingredienti:
burro . . . . gr. 150
sei filetti di trota o nasello - tre banane non troppo mature - poca farina bianca - due uova - olio per friggere - un limone - due ciuffetti di prezzemolo - sale

Battere un poco i filetti di pesce, dividere ogni banana in 4 lunghe fette, infarinare entrambi e immergerli nell'uovo sbattuto e salato.
Porre a fuoco contemporaneamente due padelle, mettere in ognuna, in parti uguali, olio e burro, quando saranno bollenti, friggere in una le banane, nell'altra il pesce.
Accomodare i filetti di pesce fritto sul piatto di portata alternando ogni filetto di pesce con due filetti di banana, contemporaneamente far sciogliere gr. 50 di burro e quando sarà ben spumante, versarlo sopra alla frittura e tutt'attorno decorare con fettine di limone; ai lati con ciuffetti di prezzemolo; al centro patatine al burro.

Filetti di trota alla Verdi

IMPEGNO MEDIO
TEMPO 45 MINUTI
PER 4 PERSONE

4 filetti di trota salmonata da 130 g
500 g patate novelle – 2 uova
2 banane – burro – farina
limone – prezzemolo
olio extravergine di oliva – sale

Pelate le patate e cuocetele con 80 g di burro spumeggiante e un goccio di succo di limone per 20 minuti. Togliete la pelle dei filetti ed eliminate con cura tutte le spine. Tagliateli a metà per il lungo. Tagliate le banane a metà per il lungo e poi in fette lunghe e un po' spesse. Sbattete le uova; infarinate le banane e passatele nelle uova, quindi friggetele in una padellina con burro spumeggiante e olio per 1 minuto. Infarinate anche i filetti e passateli nell'uovo, quindi friggeteli con una noce di burro spumeggiante e un filo di olio per circa 3 minuti. Servite insieme con le patate, completando con sale e prezzemolo tritato.

UN TRIO ESPLOSIVO

Nella gestione delle tre sorelle Gosetti, ciascuna di loro si occupa di quel che le riesce meglio. L'organizzatissima Anna è la persona giusta per diventare la direttrice. Fernanda propone le ricette, le realizza, risponde ai dubbi delle lettrici. E Mina è l'art director.

FOTO **AG. GETTY IMAGES**

SUL PODIO

1. Casa Radicci

Aspetto e consistenza: grande, con buccia tesa e soda.
Sapore: molto intenso di latte che gronda generoso al taglio.
Perfetta con: alici del Cantabrico.

Voto: 8,5

5,90 euro per 400 g, casaradicci.com

2. Pettinicchio

Aspetto: turgida e morbida.
Sapore: succosa, prodotta nell'Agro Pontino da latte di mucche al pascolo.
Perfetta con: un'insalata alla nizzarda.

Voto: 8

4,93 euro per 400 g, pettinicchio.it

3. Esselunga

Aspetto: buccia tesa e lucida, consistente al morso.
Sapore: pieno, di latte, con pasta croccante ed elastica.
Perfetta con: solo con un filo di olio e fior di sale.

Voto: 7/8

1,99 euro per 200 g, esselunga.it

BIANCO MANGIARE

Colore latteo, pasta soda e aspetto turgido, segni di freschezza: abbiamo assaggiato per voi dieci tipi di **MOZZARELLA FIORDILATTE**. *Toglietela dal frigo 30 minuti prima di gustarla. E abbinatela così...*

A CURA DELLA **REDAZIONE**

Consigli, curiosità e ricette per utilizzare la mozzarella fiordilatte anche su *lacucinaitaliana.it*

Sabelli 1921

Aspetto: bianca, tonda e turgida.
Sapore: poco sapida.
Perfetta per: gli gnocchi al pomodoro alla Sorrentina.

Voto: 7

3,49 euro la busta da 3 x 125 g, sabelli.it

Gioiella

Aspetto: soda e tonda, è un Dop di Gioia del Colle.
Sapore: di latte, intenso.
Perfetta con: prosciutto crudo e fichi.

Voto: 7 +

A partire da 2,70 euro per 250 g, gioiellalatticini.it

Sorì

Aspetto e consistenza: bianca e soda.
Sapore: molto delicato, decisamente poco sapida, asciutta, senza alveolature.
Perfetta: sulla pizza.

Voto: 6,5

2,49 euro per 200 g, soritalia.com

il Viaggiator Goloso

Aspetto e consistenza: bianco porcellana, soffice.
Sapore: di latte bio, delicata e acidula.
Perfetta con: insalata di pomodori ramati.

Voto: 6/7

1,85 euro per 125 g, ilviaggiatorgoloso.it

Vallelata

Aspetto e consistenza: morbida, bianco panna.
Sapore: saporita, con note di fieno, con molta alveolatura.
Perfetta per: mozzarella in carrozza.

Voto: 7,5

1,82 euro per 200 g, vallelata.com

Sapor di Cascina

Aspetto e consistenza: bocconcini candidi e sodi.
Sapore: delicato, poco sapido, di latte vaccino.
Perfetta con: mortadella al pistacchio.

Voto: 6/7

1,39 euro per 150 g, da Penny, penny.it

Murgella

Aspetto: bocconcini teneri color perlaceo.
Sapore: dolce, lavorata con siero innesto.
Perfetta con: tartare di avocado e pomodorini.

Voto: 7-

5,99 euro per 450 g, murgella.it

FOTO **AG. GETTY IMAGES**

Delizia culinaria?
La tua scelta

Sicuro da mangiare?
La nostra priorità

Per scoprire di più sulla campagna #Safe2EatEU
visita il sito ufficiale: www.efsa.europa.eu/it/safe2eat

IL MEGLIO AL MERCATO

Ecco cosa scegliere ora al massimo del gusto e delle proprietà. Fotografate la lista e portatela con voi quando fate la spesa: guadagnerete in bontà e in convenienza

NEL MAR MEDITERRANEO

TUTTO L'ANNO

CEFALO
NASELLO
OCCHIATA
PAGELLO
PESCATRICE
ROMBO
SCIABOLA
SCORFANO
SGOMBRO
MORMORA
ZERRO
SUGARELLO
SAN PIETRO

IN ESTATE

IL PAESE DELLE RARITÀ

BISCOTTI GIOLITTI
Sono tra i Pat (prodotti agroalimentari tradizionali) del Piemonte e si producono nella città di Dronero (Cuneo): sono frollini tondi e dorati, profumati al rum, Marsala e pepe. Si chiamano così perché nel 1882 furono dedicati al politico dal pasticciere Giuseppe Galletti, che li produceva.

RISO DI GRUMOLO DELLE ABBADESSE
Si produce dal Cinquecento a Grumolo, tra Vicenza e Padova, grazie alle badesse dell'abbazia di San Pietro di Vicenza, che bonificarono, ai tempi, i terreni. Il riso coltivato ancora oggi, col sostegno di Slow Food, è un Vialone Nano dai chicchi medio-piccoli, di qualità eccezionale.

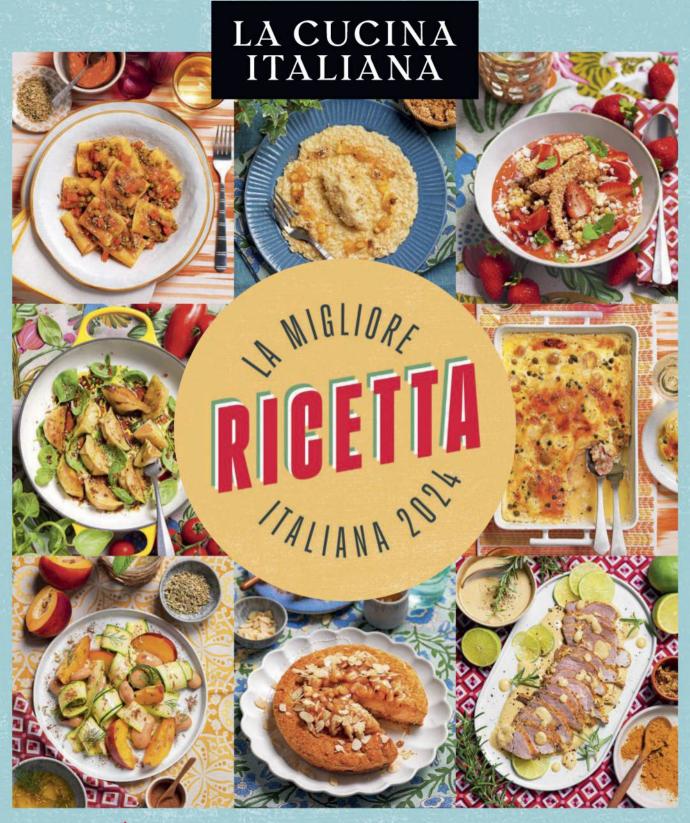
NOCI DELLA PENISOLA SORRENTINA
Comincia a settembre la raccolta di queste noci, da sempre coltivate nella zona, tanto da dare il nome alla tipologia «Sorrento». Oggi la coltivazione è un po' abbandonata, motivo per cui Slow Food la sostiene con il Presidio.

PATATA ROSSA DI COLFIORITO IGP
Si produce nell'area montana dell'Appennino umbro-marchigiano che fa capo a Colfiorito, Foligno, in provincia di Perugia. È caratterizzata dalla buccia rossa, opaca e dalla polpa gialla. È adatta per gnocchi e purè, oppure negli impasti per pani e dolci.

TESTI LAURA FORTI, FOTO AG. GETTY IMAGES, AG. ADOBESTOCK, AG. 123RF, ARCH. LCI, ARC. SLOW FOOD

LA NOVITÀ
Nel mondo degli yogurt arriva il nuovo gusto caramello, di **Cooperativa Latteria Vipiteno**: uno yogurt goloso ma magro (0,1%), per una merenda, o una colazione, salutare e leggera. Disponibile nelle confezioni da due per 125 g.

IN DISPENSA

1. Le patate tondello «Questo l'ho fatto io» di **Agribologna** sono coltivate da Fabrizio Magri e si trovano in confezioni da 600 g, già lavate e spazzolate, pronte per essere cotte.
2. La **Fontina Dop** è una delle eccellenze d'Italia, tra i più conosciuti formaggi di montagna. Si produce in Valle d'Aosta ed è disponibile in tre tipologie: oltre alla classica, c'è la Fontina Dop Lunga Stagionatura e la Fontina Dop Alpeggio.
3. Sono un classico dell'azienda gli amaretti di **Matilde Vicenzi**, che li produce sin dalla fondazione nel 1905: ottimi «pasticcini» e ingredienti di torte e persino in cucina.
4. La farina di mandorle bianche aggiunge un tocco in più a creme e impasti. Quella di **Baule Volante** è certificata biologica ed è ottenuta solo da mandorle italiane.
5. L'**Acetaia Monari Federzoni** celebra la sua lunga storia di eccellenza con la Special Edition 1912, un packaging in stile Art Déco, tipica di quegli anni. Tre i prodotti della linea Aceto Balsamico di Modena Igp: Gusto Vellutato, Gusto Morbido e Invecchiato.
6. I pici, rustici «spaghetti» fatti a mano, tipici della Toscana, sono prodotti dal **Pastificio Morelli** e si trovano da **Eataly**: da condire con sughi saporiti, come il classico «aglione», prodotto locale.
7. Il Vegetalbrodo di **Bauer** è preparato con verdure pregiate disidratate in un equilibrio di gusti che consente di ottenere in poco tempo saporiti brodi. Il granulare è pratico anche per insaporire ricette durante le cotture.
8. Il **Gorgonzola Dop** è il re degli erborinati italiani: disponibile in due versioni, dolce e piccante, entrambe tutelate dal Consorzio, si produce in Lombardia e Piemonte. Ottimo da assaporare da solo, è anche un ingrediente in grado di dare una scossa di sapore alle tante ricette.
9. I fagioli cannellini secchi biologici di **Alce Nero** provengono esclusivamente da coltivazioni italiane. Devono essere tenuti in ammollo per 12 ore, per poi essere cotti. Adatti soprattutto per zuppe, passati e minestre
10. Per averlo sempre fresco e già tritato, pronto a insaporire i piatti, si può tenere in freezer il prezzemolo surgelato di **Orogel**, in confezione salvafreschezza, con il coperchio richiudibile.

A CURA DI **LAURA FORTI**, FOTO **AG. 123RF**

I NOSTRI PARTNER

Ringraziamo le aziende che hanno collaborato alla realizzazione dei nostri servizi

Alce Nero alcenero.com
Amedei amedei.it
American Pistachio Growers americanpistachios.it
Bauer bauer.it
Baule Volante baulevolante.it
Bellavista bellavistawine.it
Bertani bertani.net
Burly's burlys.it
Cantina Pizzolato lacantinapizzolato.com
Casarialto casarialto.it
Caseificio Pugliese F.lli Radicci casaradicci.com
Consorzio Agribologna Società Cooperativa Agricola agribologna.it
Consorzio Italiano Tutela Mortadella Bologna mortadellabologna.com
Consorzio per la tutela del Formaggio Gorgonzola gorgonzola.com
Consorzio per la tutela del Franciacorta franciacorta.wine
Consorzio Produttori e Tutela della Dop Fontina fontina-dop.it
Cooperativa Latteria Vipiteno latteria-vipiteno.it
Dammann Frères dammann.it
Demeter demeter.it
Dior Maison dior.com
Eataly eataly.net
Esselunga esselunga.it
Fior di loto fiordiloto.it
Fratelli Beretta fratelliberetta.com
Galleria Radisa robertoradisa.com
Gioiella Latticini gioiellalatticini.it
Giovanni Raspini giovanniraspini.com
Granarolo granarolo.it
H&M Home www2.hm.com
IDM Südtirol - Alto Adige suedtirol.info
Ikea ikea.com
il Viaggiator Goloso ilviaggiatorgoloso.it
Iper La grande i iper.it
IVV ivv1952.it
Jannelli & Volpi jannellievolpi.it
Kapka international.kapka.com.tr
Le Botteghe Su Gologone disp. su artemest.com
Leni's lenismele.it
Les Ottomans les-ottomans.com
Lisa Corti lisacorti.com
Madama Oliva madamaoliva.it
Maisons du Monde maisonsdumonde.com
Mango Home shop.mango.com
Matilde Vicenzi matildevicenzi.it
Mepra mepra.it
Mielizia mielizia.com
Mila mila.it
Monari Federzoni monarifederzoni.it
Mosaic Factory mosaicfactory.com
Orogel orogel.it
Parma City of Gastronomy parmacityofgastronomy.it
Pettinicchio pettinicchio.it
Sabelli sabelli.it
sabotage_f instagram.com/sabotage_f
Sambonet sambonet.com
Schär schaer.com
Seletti seletti.it
Steelite International distribuito da FSG Italia fsg-italia.it
Terrantica terrantica.it
Velarosa Belvento terramoretti.it
Venturo venturoaperitivo.com
Waiting for the bus wftb.it
Yoga succhiyoga.it
Zafferano zafferanoitalia.com
Zara Home zarahome.com

Servizio Abbonamenti Per informazioni, reclami o per qualsiasi necessità, si prega di **telefonare al n.02 86 80 80 80**, oppure scrivere una e-mail a **abbonati@condenast.it**.

Subscription Rates Abroad For subscriptions orders from foreign countries, please visit **abbonatiqui.it/subscription**. For further information please contact our Subscription Service: phone +39 02 86 80 80 80 - e-mail: abbonati@condenast.it. Prices are in Euro and are referred to 1 year subscription.

MAGAZINE	ISSUES PER YEAR	EUROPE AND MEDIT. COUNTRIES (ORDINARY MAIL)	AFRICA/AMERICA ASIA/AUSTRALIA (AIR MAIL)
AD	10	€ 80,00	€ 135,00
GQ	8	€ 45,00	€ 72,00
TRAVELLER	4	€ 28,00	€ 39,00
VOGUE ITALIA	12	€ 96,00	€ 173,00
VANITY FAIR	42	€ 146,00	€ 208,00
LA CUCINA ITALIANA	12	€ 103,00	€ 149,00

International distribution: A.I.E. – Agenzia Italiana di Esportazione Srl – Via Manzoni, 12 – 20089 ROZZANO (MI) Italy – Tel. +39 02 5753911 – Fax. +39 02 57512606 – e-mail: info@aie-mag.com

CONDÉ NAST

PUBLISHED BY CONDÉ NAST

Chief Executive Officer **Roger Lynch**
Chairman of the Board **Jonathan Newhouse**
Chief Content Officer **Anna Wintour**
Chief Financial Officer **Nick Hotchkin**
Chief People Officer **Stan Duncan**
Chief Communications Officer **Danielle Carrig**
Chief of Staff **Samantha Morgan**
Chief Product & Technology Officer **Sanjay Bhakta**
Chief Content Operations Officer **Christiane Mack**

WORLDWIDE EDITIONS
France: AD, GQ, Vanity Fair, Vogue
Germany: AD, Condé Nast Traveller, Glamour, GQ, Vogue
India: AD, Condé Nast Traveller, GQ, Vogue
Italy: AD, Condé Nast Traveller, GQ, La Cucina Italiana, Vanity Fair, Vogue, Wired
Japan: GQ, Vogue, Wired
Mexico and Latin America: AD, Glamour, GQ, Vogue, Wired
Middle East: AD, Condé Nast Traveller
Spain: AD, Condé Nast Traveler, Glamour, GQ, Vanity Fair, Vogue
Taiwan: GQ, Vogue
United Kingdom: Condé Nast Johansens, Condé Nast Traveller, Glamour, GQ, House & Garden, Tatler, The World of Interiors, Vanity Fair, Vogue, Vogue Business, Wired
United States: AD, Allure, Ars Technica, Bon Appétit, Condé Nast Traveler, epicurious, Glamour, GQ, LOVE, Pitchfork, Self, Teen Vogue, them., The New Yorker, Vanity Fair, Vogue, Wired

PUBLISHED UNDER JOINT VENTURE
Brazil: Glamour, GQ, Vogue

PUBLISHED UNDER LICENSE OR COPYRIGHT COOPERATION
Adria: Vogue
Australia: GQ, Vogue
Bulgaria: Glamour
China: AD, Condé Nast Traveler, GQ, Vogue
Czech Republic and Slovakia: Vogue, Wired
Greece: Vogue
Hong Kong: Vogue, Vogue Man
Hungary: Glamour
Korea: Allure, GQ, Vogue, Wired
Middle East: GQ, Vogue, Wired
Philippines: Vogue
Poland: AD, Glamour, Vogue
Portugal: GQ, Vogue
Romania: Glamour
Scandinavia: Vogue
Singapore: Vogue
South Africa: Glamour, GQ, House & Garden
Thailand: GQ, Vogue
The Netherlands: Vogue
Turkey: GQ, Vogue
Ukraine: Vogue

LA CUCINA ITALIANA Direttore Responsabile: Maddalena Fossati Dondero. Copyright © 2024 per le Edizioni Condé Nast S.p.A. Registrazione del Tribunale di Milano n. 2380 del 15.6.1951. La Edizioni Condé Nast S.p.A. è iscritta nel Registro degli Operatori di Comunicazione con il numero 6571. Tutti i diritti riservati. Poste Italiane S.P.A. - Spedizione in abbonamento postale - Aut. MBPA/LO-NO/062/A.P./2018 - ART. 1 COMMA 1 - LO/MI. Distribuzione per l'Italia: SO.DI.P. S.r.l. via Bettola 18, 20092 Cinisello Balsamo (Mi), tel. 02.660301, fax 02.66030320. Distribuzione Estero Sole Agent for Distribution Abroad A.I.E. - Agenzia Italiana di Esportazione SpA, via Manzoni 12, 20089 Rozzano (Milano), tel. 025753911. fax 02 57512606. www.aie-mag.com. Stampa: ELCOGRAF S.p.a., via Arnoldo Mondadori 15, Verona (VR) - Printed in Italy. Numeri arretrati: Il prezzo di ogni arretrato è di € 9,00 comprensivo di spese di spedizione. Per avere informazioni sulla disponibilità degli arretrati de La Cucina Italiana telefona al 039/5983886, dalle 9.00 alle 12.30 e dalle 14.00 alle 18.00 dal lunedì al venerdì, oppure consulta il sito: https://lacucinaitaliana.sfogliare.it/

Questo periodico è iscritto alla Federazione Italiana Editori Giornali

Accertamenti Diffusione Stampa Certificato n. 9278 del 06-03-2024

I CORSI DI SETTEMBRE

RIPARTITE DALLE BASI

Si torna a scuola! Anche ai fornelli, ricominciate dai nostri corsi più richiesti: i multilezione per principianti o esperti, per costruire solide fondamenta o approfondirle

BASI DI CUCINA
Che cosa si impara
È il corso per chi vuole cominciare a destreggiarsi ai fornelli, e a imparare le nozioni fondamentali per salse, paste, risi, carni e pesci e, nell'ultima lezione, a costruire un menù.
Quanto dura
7 lezioni di 3 ore.
Quanto costa 525 euro.
Quando si svolge
Partenza nei giorni 11, 14, 24, 30 settembre.

BASI DI PASTICCERIA
Che cosa si impara
Gli impasti classici (frolle e biscotti, sfoglie, torte e bignè), creme (pasticciera, al limone, frangipane), salse, mousse, bavaresi, e meringhe: le nozioni indispensabili per creare poi i propri dolci.
Quanto dura
4 lezioni di 3 ore.
Quanto costa 320 euro.
Quando si svolge
Partenza nei giorni 7, 16 e 26 settembre.

CUCINA AVANZATA: LE TECNICHE
Che cosa si impara
Si approfondiscono le conoscenze sulle principali tecniche di cottura e lavorazione come frittura, cottura in pentola a pressione o a bassa temperatura.
Quanto dura
4 lezioni di 3 ore.
Quanto costa 320 euro.
Quando si svolge
Partenza nei giorni 14, 19 e 24 settembre.

LA CUCINA ITALIANA
LA SCUOLA

È in piazzale Cadorna 5, ingresso via San Nicolao 7, 20123 Milano
Scoprite gli altri corsi sul nostro sito
scuola.lacucinaitaliana.it
scuola@lacucinaitaliana.it
tel. 02 49748004
Le videolezioni online su
corsidigitali.lacucinaitaliana.it

FOTO **ARCH. LCI**